

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Dari hasil analisa statistik biskuit dari tepung komposit (tepung pedada, tepung lindur, tepung talas, dan tepung uwi putih) tidak terdapat beda nyata terhadap randemen biskuit, dan terdapat pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat *by difference*, dan kadar pati.
2. Biskuit dengan formulasi tepung pedada : tepung talas proporsi 20 : 80 mempunyai Indeks Glisemik (51,46) dan Beban Glisemik (12,90) terendah dibandingkan dengan biskuit formulasi lainnya.
3. Perlakuan terbaik didapatkan dari hasil randemen, analisa proksimat, indeks glisemik dan beban glisemik produk biskuit formulasi tepung pedada : tepung talas proporsi 20 : 80. Perlakuan tersebut menghasilkan rendemen 84,07, kadar air 3,72% , kadar abu 3,45% , kadar protein 4,33% , kadar lemak 7,16%, kadar karbohidrat 81,34% , kadar pati 64,39% , warna 5,69 , rasa 6,68 , tesktur 6,54 , aroma 7,13, kadar serat pangan 7,69 , indek glisemik 51,46 , dan beban glisemik 12,90 .

B. SARAN

Saran yang diperlukan pada penelitian lebih lanjut pada pembuatan biskuit rendah indek glisemik dari tepung komposit (tepung pedada, tepung lindur, tepung talas, tepung uwi putih) dengan penambahan bahan antara lain (telur, soda kue, margarin) untuk meningkatkan rasa, warna, tekstur, serta aroma yang disukai panelis.