

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis biskuit menunjukkan terdapat interaksi yang nyata ($p < 0,05$) antara kombinasi tepung garut dan jagung (termodifikasi) dengan proporsi tepung wortel dan susu skim terhadap parameter kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar pati dan tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap parameter kadar air, kadar lemak, daya patah dan pati resisten.
2. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik adalah pada proporsi 60% tepung garut dan 10% tepung jagung termodifikasi dengan penambahan 15% tepung wortel dan 15% susu skim yang didapatkan nilai kadar air 4,12%, kadar abu 2,63%, kadar lemak 12,55%, kadar protein 6,27%, kadar karbohidrat 74,87%, daya patah 6,64 N, kadar pati 27,95%, kadar pati resisten 2,44%, uji organoleptik hedonik (rasa, aroma, warna dan tekstur) menunjukkan nilai rasa 4,05 (suka); aroma 3,95 (suka); warna 4,25 (suka); tekstur 3,15 (biasa), uji serat pangan 9,5% dan indeks glikemik 48,26. Tepung termodifikasi secara pregelatinisasi dapat mengurangi daya patah dan menambah kadar pati resisten pada biskuit, sehingga biskuit dengan penambahan tepung termodifikasi berpotensi menjadi makanan cemilan bagi penderita diabetes.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan biskuit dengan sumber tepung lokal lainnya seperti umbi-umbian dan sayuran untuk meningkatkan inovasi biskuit yang bernilai fungsional.