

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Optimasi perlakuan suhu dan waktu pemanggangan menggunakan *Response Surface Methodology Central Composite Design* menghasilkan solusi optimal suhu pemanggangan 150°C dengan waktu pemanggangan selama 16,137 menit dengan karakteristik nilai *desirability* 0,632 (63,2%); kadar air 3,14579%; kadar abu 5,17042%; daya patah 9,91N ; *spread ratio* 9.36047; Nilai Warna L* (Kecerahan) 48,6; Nilai Warna a* (Kemerahan) 4,3; Nilai Warna b* (Kekuningan) 12,7; Nilai Warna (*Browning index*) 36.28.
2. Biskuit pedada-porang perlakuan optimal dilakukan analisa fisikokimia meliputi kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar pati, total gula, kadar serat pangan dan indeks glikemik dengan hasil berturut-turut sebesar 6,1%, 18,96%, 66,59%, 11,52%, 28,88%, 17,35% dan 41,6 dalam kategori indeks glikemik rendah <55.

B. Saran

Hasil penelitian ini memiliki nilai *desirability* 63,2% dengan persentase kemungkinan error yang dapat terjadi cukup tinggi yaitu 36,8%. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pemilihan respon yang lebih spesifik dalam menggambarkan kualitas biskuit agar nilai *desirability* yang dihasilkan bisa tinggi.