

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Formula biskuit dengan perlakuan (Substitusi tepung *mocaf* : TKAK 90%:10% (b/b) dengan konsentrasi kuning telur 6% (b/b)) adalah produk yang paling disukai dengan atribut uji (*Brown Color* 0,489; *Roughness* 0,644; *Hardness* 0,507; *Crunchiness* 0,944; *Sweet Aromatics* 0,642; *Buttery Aroma* 0,903; *Sweet* 0,268; *Salty* 0,498; *Bitter* 0,759; *Dry Mouthfeel* 0,855; *Graininess* 0,087; *Buttery Flavor* 0,973; *Burnt Flavor* 0,196; *Sweet Flavor* 0,310) menunjukkan hasil penalti telah optimal berdasarkan organoleptik karena $p\text{-value} \geq 0,05$.

B. Saran

1. Perlu optimasi formula lain biskuit TKAK dengan metode JAR sebagai pembanding.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai daya patah dan total gula.