

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi tepung jali terfermentasi : tepung jantung pisang dan penambahan natrium bikarbonat terdapat interaksi nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap tekstur (*hardness*) dan volume pengembangan, namun tidak terdapat interaksi nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar pati dan kadar total gula biskuit. Perlakuan proporsi tepung jali terfermentasi : tepung jantung pisang dan penambahan natrium bikarbonat berpengaruh nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap skor kesukaan rasa, tekstur dan warna, namun tidak berpengaruh nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap skor kesukaan aroma biskuit.
2. Perlakuan terbaik ada pada proporsi tepung jali terfermentasi : tepung jantung pisang (95:5) dan penambahan natrium bikarbonat 0,75% yang menghasilkan kadar air 4,14%, kadar abu 2,504%, kadar lemak 26,875%, kadar protein 11,74%, kadar serat kasar 1,21%, kadar pati 55,42%, kadar total gula 2,72%, tekstur (*hardness*) 2996,345 (gf), volume pengembangan 0,2134% dan serat pangan 4,36%. Pada parameter organoleptik rasa 3,88 (netral), tekstur 3,84 (netral), warna 4,16 (suka) dan aroma 3,76 (netral).

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap proporsi tepung biji jali terfermentasi: tepung jantung pisang agar skor kesukaan panelis meningkat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan formulasi biskuit agar kadar serat pangan yang dihasilkan dapat mencapai minimal 6% per 100 g, sehingga memenuhi kriteria biskuit tinggi serat.