

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, terdapat beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan proporsi tepung jagung dan pati garut serta penambahan tepung daun kelor berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar pati, kadar amilosa, kadar amilopektin, aktivitas antioksidan, kekerasan (*hardness*) pada biskuit dan skor kesukaan aroma, rasa dan tekstur, serta tidak berbeda nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar air dan skor kesukaan warna. Pada kadar abu, proporsi tepung jagung dan pati garut tidak berpengaruh nyata, tetapi penambahan tepung daun kelor memberikan pengaruh nyata.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan proporsi tepung jagung : pati garut (50%:50%) dan penambahan tepung daun kelor sebanyak 5% menghasilkan biskuit dengan karakteristik kadar air (3,03%), kadar abu (1,78%), kadar lemak (28,62%), kadar protein (4,20%), kadar karbohidrat (62,38%), kadar pati (42,51%), kadar amilosa (18,09%), kadar amilopektin (24,42%), kadar antioksidan (5,79%), *hardness* (427,11 gf) dan serat pangan (5,29%) dan dengan rata-rata skor kesukaan aroma 4,40 (suka), warna 4,04 (suka), rasa 4,72 (agak suka), dan tekstur 4,16 (suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, peneliti memberi saran:

1. Perlu dilakukan analisis serat pangan total (serat larut dan tidak larut) menggunakan metode baku (misalnya AOAC) agar kandungan serat biskuit dan bahan baku tepung daun kelor dapat diketahui secara lebih akurat dan komprehensif.