

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut di atas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

Umum :

Biskuit yang disukai oleh panelis ialah biskuit yang dibuat dengan substitusi tepung beras sebesar 40%, tepung menir 30% dan tepung bekatul 20%

Khusus :

1. Perlakuan jenis bahan atau fraksi penggilingan gabah (tepung beras, menir, bekatul) berpengaruh nyata terhadap tekstur, warna, kadar air, kadar amilosa, kadar pati, kadar gula total dan kadar lemak biskuit yang dihasilkan. Semakin tinggi proporsi substitusi tepung beras, menir dan bekatul yang ditambahkan meningkatkan kadar air dan kadar lemak biskuit, tetapi menurunkan tingkat kekerasan biskuit, nilai *lightness*, kadar pati, kadar amilosa, kadar gula dan kadar protein.
2. Biskuit yang disukai oleh panelis ialah biskuit yang dibuat dengan substitusi tepung beras 40% yang memiliki kadar air 3,8%, kadar pati 52%, kadar amilosa 14,2%, gula total 21,4%, lemak 21,5%, protein 8,34%, tekstur 303 N, dan *lightness* 62.
3. Biskuit yang disukai oleh panelis ialah biskuit yang dibuat dengan substitusi tepung menir 30% yang memiliki kadar air 3,6%, kadar pati

51,65% , kadar amilosa 14,10% gula total 27,1%, lemak 16,6%, protein 8,24%, tekstur 247 N, dan *lightness* 62.

4. Biskuit yang disukai oleh panelis ialah biskuit yang dibuat dengan substitusi tepung bekatul 20% yang memiliki air 4,9%, kadar pati 54,92% , kadar amilosa 14,50%, gula total 21,3%, lemak 16,5%, protein 9,0%, tekstur 555 N, dan *lightness* 57.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya terhadap pengolahan makanan selingan dan teknologi pengemasan yang cocok dengan produk, agar menghasilkan produk baru yang mudah dijangkau dan disukai oleh masyarakat serta bermanfaat untuk kesehatan.