

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Kesimpulan Umum

Substitusi terigu dengan tepung fraksi penggilingan gabah pratanak (tepung beras pratanak 40%, menir 30% dan bekatul 20%) dengan campuran jenis pemanis rendah kalori menghasilkan biskuit dengan indeks glikemik rendah dan disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a) Biskuit yang dibuat dari semua substitusi tepung fraksi hasil penggilingan gabah pratanak yaitu tepung beras 40%, tepung menir 30%, dan tepung bekatul 20% dengan campuran jenis pemanis 4 : gula halus 60%, sorbitol 40% (40 g) seluruhnya disukai dan dapat diterima oleh panelis, dengan nilai yang berturut-turut 2 (suka), 2,12 (suka), dan 2,20 (suka).
- b) Biskuit yang disukai dari substitusi tepung beras pratanak 40%, tepung menir 30%, dan tepung bekatul 20% dengan penambahan campuran jenis pemanis 4 berturut-turut memiliki IG: 31, 31,94 dan 30,47, dan kadar fenol 2549 mg/kg, 2787,15 mg/kg, dan 3145,80 mg/kg.
- c) biskuit yang paling disukai adalah biskuit dengan substitusi tepung beras 40% dengan penambahan campuran pemanis 4; gula halus 60%, sorbitol 40% (40 g) yang memiliki kadar total fenol 2549 mg/kg dan IG 31.

B. Saran

Variasi tepung fraksi hasil penggilingan gabah pratanak dan penambahan campuran pemanis rendah kalori mampu menghasilkan biskuit dengan nilai indeks glikemik rendah dan disukai oleh panelis, namun tekstur yang dihasilkan terlalu keras dan warna yang dihasilkan sedikit pucat perlu dilakukan uji coba dengan menggunakan suhu dan waktu pemanggangan berbeda agar menghasilkan biskuit terbaik.