

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Biskuit yang disubstitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai berpotensi sebagai sumber protein dan antioksidan serta disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Biskuit yang paling disukai terdapat pada biskuit dengan penggunaan tepung terigu 25% dan perbandingan tepung ubi jalar ungu : tepung kedelai 75% : 25%..
- b. Biskuit terdapat pada biskuit dengan penggunaan tepung terigu 50% dan perbandingan tepung ubi jalar ungu : tepung kedelai 50% : 50% dengan kadar air 2,81%, kadar abu 1,56%, kadar protein 11,12%, aktivitas antioksidan 91,48%, tekstur 3,25 kg, dan tingkat pengembangan volume sebesar 42,62%.

B. Saran

Perlu perendaman dan perlakuan pendahuluan untuk menghilangkan bau langu pada tepung kedelai.