

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum:

Dihasilkan biskuit berbahan baku tepung terigu yang disubstitusi dengan bekatul terfermentasi yang mempunyai potensi sebagai sumber antioksidan dan disukai.

2. Kesimpulan Khusus:

1. Semakin banyak penambahan bekatul terfermentasi tekstur yang dihasilkan semakin keras, warna red semakin tampak lebih gelap, kadar air semakin meningkat, fenol semakin tinggi, aktivitas antioksidan semakin besar dan serat kasar meningkat.
2. Proporsi tepung bekatul yang menghasilkan biskuit terbaik adalah 20% dengan kriteria tekstur 5,5kg, warna red 2,55, kadar air 2,46% wb, fenol 7,78 mg GAE/g db, antioksidan 59,53% RSA dan kadar serat kasar 20,30%.

B. Saran

Perlu dilakukan uji perubahan kimia dari tepung bekatul yang terfermentasi.