

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 terhadap sifat kimia dan fisik sebagian telah sesuai dengan SNI biskuit.

2. Kesimpulan khusus

- a) Tepung dari hasil penggilingan gabah pratanak (Beras 40%, Menir 30% dan Bekatul 20%) mempengaruhi kadar air, kadar pati, tekstur dan warna pada biskuit yang dihasilkan.
- b) Jenis pemanis rendah kalori yang digunakan mempengaruhi terhadap kadar gula total dan kadar air pada biskuit yang dihasilkan.
- c) Biskuit terbaik dihasilkan dari jenis tepung beras 40% dan jenis bahan pemanis campuran dari gula pasir dengan sorbitol yang memiliki kadar air 5,69%, pati 41,22%, protein 6,65%, gula total 20,57%, tekstur 1249 (g) dan *lightness* 72,71 sebagian hasil analisa yang di lakukan telah sesuai standar biskuit yang di syarkan.

B. Saran

Penggunaan parameter bahan pemanis yang di gunakan terlalu banyak sehingga perlu untuk ditinjau kembali dan penambahan sumber protein karena kadar protein biskuit yang dihasilkan masih belum sesuai dengan SNI.