

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Kue kering yang disukai oleh panelis yaitu kue kering yaitu kue kering dengan variasi *heat moisture treatment* 45 menit dengan konsentrasi NaHCO_3 2%; 2,5% dan 3%.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi *heat moisture treatment* tepung gari dan konsentrasi NaHCO_3 berpengaruh nyata terhadap tingkat pengembangan, tekstur dan intensitas warna kuning kue kering tepung gari yang dihasilkan. Semakin lama waktu HMT hingga 30 menit dan semakin besar konsentrasi NaHCO_3 hingga 3% meningkatkan pengembangan kue kering tepung gari, namun jika lebih dari 30 menit tingkat pengembangan menurun kembali. Semakin lama HMT dan semakin kecil NaHCO_3 tekstur semakin keras, namun pada penggunaan NaHCO_3 2,5% dan 3% pada HMT 30 dan 45 menit, tingkat kekerasan tekstur semakin rendah. Semakin lama HMT, semakin besar intensitas warna kuning kue kering tepung gari.
- b. Komposisi kimia kue kering tepung gari terbaik dibuat dengan variasi *heat moisture treatment* 45 menit dan konsentrasi NaHCO_3 2,5% memiliki nilai kadar air sebanyak 4,3%; kadar abu sebanyak 2,3%; protein sebanyak 3,33%; lemak sebanyak 10,03% dan karbohidrat sebanyak 80,07%.

B. Saran

Protein pada kue kering tepung gari tidak mencapai SNI sehingga perlu adanya penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai protein hingga mencapai SNI yaitu 9%.