

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Kesimpulan Umum

Perlakuan substitusi dengan jenis tepung (beras pratanak, menir dan bekatul) memiliki biskuit dengan indeks glikemik rendah.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Fraksi tepung dan konsentrasi tepung berpengaruh nyata dan dapat meningkatkan total fenol, kadar pati tahan cerna, serat kasar serta mampu menurunkan indeks glikemik biskuit.
- b. Biskuit yang disukai adalah dari substitusi tepung masing-masing dengan tepung beras pratanak 40%, tepung menir 30%, dan tepung bekatul 20% yang berturut-turut memiliki IG 29,75, 31,6 dan 33,44, biskuit yang disubstitusi 40% tepung beras memiliki kadar RS 2,81 dan total fenol 2741 mg/kg. Biskuit yang disubstitusi tepung menir 30% memiliki kadar RS 2,51 dan total fenol 2597 mg/kg. Sementara pada biskuit yang substitusi tepung bekatul 20% memiliki RS 2,61, total fenol 4036 mg/kg dan serat kasar 13,67.

Saran

Variasi fraksi dan proporsi tepung mampu menghasilkan biskuit dengan nilai indeks glikemik rendah, namun perlu dilakukan uji coba dengan menggunakan suhu dan waktu pemanggangan berbeda agar menghasilkan biskuit terbaik.