

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Rasio antara tepung terigu dan pasta ubi jalar kuning berpengaruh nyata terhadap warna (L^* , b^* dan $^{\circ}\text{hue}$), tekstur, kadar air, antioksidan, kadar protein, kadar karbohidrat namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna a^* , kadar abu, kadar lemak dan kadar serat kasar. Pada analisis sensori berpengaruh nyata terhadap rasa (mutu hedonik), tekstur (mutu hedonik) dan penerimaan keseluruhan (hedonik) namun tidak berbeda nyata terhadap warna (hedonik) dan rasa (hedonik).
2. Penambahan pasta ubi jalar kuning sebesar 40% menghasilkan biskuit terbaik dengan warna $L^*67,00$, nilai $a^* -1,50$, nilai $b^* 51,00$, $^{\circ}\text{Hue } 43,12$, tekstur $1216,35 \text{ gF}$, kadar air $4,99\%$, kadar abu $1,35\%$, aktivitas antioksidan $76,40\%$, kadar lemak $22,69\%$, kadar serat kasar $17,33\%$, kadar protein $3,29\%$, kadar karbohidrat $67,68\%$ dan analisis sensori dengan warna $3,56$ (agak suka), rasa $3,28$ (agak suka) dan $4,04$ (khas ubi jalar kuning), tekstur $2,20$ (tidak renyah) dan penerimaan keseluruhan $3,44$ (agak suka).

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dari biskuit yang dihasilkan dan karena hasil kadar lemak dalam biskuit cukup tinggi maka perlu dikurangi penggunaan bahan makanan yang mengandung tinggi lemak, contohnya margarin.