

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung ampas kelapa dengan tepung terigu pada pembuatan kue semprit berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar lemak, tekstur, derajat warna (L^* , a^* , b^* dan $^{\circ}\text{hue}$), berpengaruh nyata terhadap karbohidrat, dan kadar serat, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Sedangkan pada pengujian organoleptik kue semprit berpengaruh sangat nyata terhadap uji mutu hedonik warna, rasa, tekstur, aroma dan uji hedonik (penerimaan keseluruhan) pada biskuit tepung ampas kelapa.
2. Substitusi tepung ampas kelapa dengan tepung terigu pada pembuatan biskuit kue semprit untuk perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 50 tepung ampas kelapa:50% tepung terigu, dengan nilai dari kadar air 1,60%, kadar serat 25,93%, kadar lemak 42,70%, karbohidrat 50,50%, tekstur 410,72 gF, warna (L^* 36,36; a^* 12,2; b^* 24,56; $^{\circ}\text{hue}$ 63,6), dan pengujian organoleptik rasa 4,52 khas kelapa, aroma 4,64 khas kelapa, warna 3,96 kuning kecoklatan, tekstur 4,6 tidak rapuh.

5.2 Saran

Sebaiknya pada pembuatan kue semprit tepung ampas kelapa menggunakan perlakuan 50% tepung ampas kelapa:50% tepung terigu agar mendapatkan tekstur yang baik. Serta dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan dari kue semprit dan cara penyimpanan agar kue semprit yang dihasilkan dapat bertahan lama dan mencegah adanya bau tengik pada kue semprit.