**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

* 1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan yaitu menentukan formulasi terbaik biskuit dengan nilai rata-rata tertinggi menggunakan uji organoleptik terhadap respon rasa, aroma dan warna yang akan digunakan dalam penelitian utama yaitu dengan formulasi 1, rinciannya adalah dengan menggunakan bahan baku sebagai berikut : tepung terigu 53,1%; gula 16,3%; mentega 16,3%; susu *full cream* 5,4%; garam 0,1%; telur 6,8%; *baking powder* 0,4%; vanilli 0,2%; dan bayam 1,4%.
2. Perbandingan tepung ganyong modifikasi dengan tepung terigu berpengaruh terhadap aroma biskuit tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa, warna, tekstur, kadar air, kadar serat, daya serap, daya kembang biskuit bayam.
3. Jenis gula yang digunakan (gula tebu, gula aren dan gula fruktosa) berpengaruh terhadap daya serap biskuit, rasa, dan tesktur biskuit bayam. Tetapi tidak berpengaruh terhadap aroma, warna, tekstur, kadar air, kadar serat dan daya kembang biskuit bayam.
4. Interaksi antara perbandingan tepung ganyong modifikasi dengan tepung terigu dan jenis gula tidak berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, kadar air, kadar serat, daya serap, daya kembang biskuit bayam.

72

1. Berdasarkan hasil pemilihan sampel terbaik dengan uji hedonik dan skoring, maka diperoleh tiga produk terbaik, diantaranya a1b2 dengan perbandingan tepung ganyong modifikasi dengan tepung terigu 1:2 dengan penggunaan gula aren; a2b1 dengan perbandingan tepung ganyong modifikasi dengan tepung terigu 1:1 dengan penggunaan gula tebu; dan a3b2 dengan perbandingan tepung ganyong modifikasi dengan tepung terigu 2:1 dengan penggunaan gula aren. Kandungan aktivitas antioksidan pada perlakuan a1b2 sebesar 376,677 ppm; perlakuan a2b1 sebesar 375,316 ppm dan perlakuan a3b2 sebesar 371,851 ppm.
	1. **Saran**

Hasil evaluasi yang telah dilakukan, penulis memberi saran sebagai berikut :

1. Saat membuat tepung ganyong modifikasi, sebaiknya tepung yang dihasilkan dihaluskan kembali dan diayak dengan ukuran mesh 40 agar saat pengadukan tidak ada tekstur tepung yang menggumpal, karena mempengaruhi pembentukan adonan biskuit yang tidak rata.
2. Sebaiknya ada pengukuran aktivitas antioksidan terhadap bayam merah yang masih segar, sehingga saat hasil akhir didapatkan perbandingan kandungan aktitivas antioksidan bayam merah segar dan saat diaplikasikannya terhadap produk biskuit.
3. Untuk mempertahankan nilai aktivitas antioksidan seharunsnya pH dari bayam merah dipertahankan antara 4,8 – 5,0 saat sudah dihancurkan, sehingga dapat mengurangi penurunan nilai aktivitas antioksidan saat diaplikasikan pada biskuit