

V KESIMPULAN DAN SARAN

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

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian perbandingan tepung kacang tanah (*Arachis Hypogaea* L.) dengan tepung ubi jalar merah (*Ipomoea batatas* L.) dan suhu pemanggangan terhadap karakteristik biskuit dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah berpengaruh terhadap karakteristik biskuit yaitu terhadap respon kimia (air, protein, lemak, dan karbohidrat), respon fisik (tekstur kekerasan), dan respon organoleptik (rasa, dan warna).
2. Suhu pemanggangan berpengaruh terhadap karakteristik biskuit yaitu pada respon kimia (kadar air, protein, lemak, dan karbohidrat), respon fisik (tekstur kekerasan), dan respon organoleptik (rasa, aroma, dan warna).
3. Interaksi antara perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah dan suhu pemanggangan adalah berpengaruh terhadap karakteristik biskuit yaitu pada respon kimia (kadar air, protein, lemak, dan karbohidrat), dan respon fisik (tekstur kekerasan).
4. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada penelitian pendahuluan, waktu pemanggangan yang terpilih adalah 9 menit, yang akan digunakan untuk penelitian utama.
5. Berdasarkan hasil penentuan kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar tekstur kekerasan, dan pengujian organoleptik didapatkan

sampel terpilih yaitu pada perlakuan m1n1 perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah (M) (30%:15%) dan suhu pemanggangan (N) (140⁰C). Didapatkan hasil kadar air sebesar 3,77% (SNI maks. 5%), kadar protein 18,01% (SNI min. 5%), kadar lemak 25,56%, kadar karbohidrat 53,76%, dan tekstur kekerasan 1,32 mm/detik/100gram.

5.2 Saran

Saran dari penulis untuk penelitian biskuit adalah sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai formulasi biskuit perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah dan suhu pemanggangan, sehingga didapatkan biskuit yang memiliki kualitas yang lebih baik lagi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada respon kimia karena pada penelitian ini tidak menguji kadar abu, dan sebaiknya dilakukan juga penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan biskuit tersebut.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kemasan yang akan digunakan pada produk biskuit kacang tanah dan ubi jalar merah.
4. Perlu dilakukan pendugaan umur simpan terhadap biskuit kombinasi kacang tanah dengan ubi jalar merah, sehingga dapat diketahui umur simpan biskuit tersebut.