

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan yang dijabarkan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Biskuit dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung tempe yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, daya terima keseluruhan, uji mutu aroma, dan uji mutu tekstur.
2. Hasil analisis subyektif terhadap biskuit tepung mocaf dan tepung tempe yang dihasilkan yaitu tingkat warna 3,37 – 4,16 (netral-suka), aroma 3,63 - 4,21 (suka), rasa 3,46 – 4,44 (netral-suka), tekstur 3,49 - 4,14 (netral-suka), tingkat penerimaan secara keseluruhan 3,63 - 4,38 (suka), uji mutu aroma 2,63 – 2,92 (tidak langu), serta uji mutu tekstur 2,21 - 2,61 (agak renyah - renyah).
3. Biskuit tepung mocaf dan tepung tempe yang dihasilkan sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan kandungan kadar air yang dihasilkan yaitu 2,85% - 3,84%, kadar protein biskuit yang dihasilkan yaitu 8,16% - 13,28%, dan kadar serat yang dihasilkan biskuit yaitu 4,87% - 3,22%.
4. Berdasarkan penerimaan secara keseluruhan biskuit tepung mocaf dan tepung tempe dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu pada perlakuan P1 dengan rasio 90% tepung mocaf : 10% tepung tempe dengan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Satu Resep menghasilkan 35 biji biskuit dengan berat masing-masing 4 gram. Kandungan zat gizi pada biskuit 1 porsi (40 gram) P1 yaitu protein 8,16 gram,

serat 4,87 gram. Kebutuhan orang dewasa khususnya perempuan usia 19-29 tahun untuk makan sehari menurut AKG yaitu energi 2250 kkal, protein 60 gram, serat 32 gram. Sehingga biskuit tepung mocaf dan tepung tempe dapat memenuhi 5,44% dari kebutuhan protein, dan 6,08% dari kebutuhan serat untuk snack dalam sehari (AKG, 2019).

B. Saran

1. Dalam pembuatan biskuit tepung mocaf dan tepung tempe, tempe yang digunakan harus segar, tidak rusak, dan basi. Dalam pembuatan tepung tempe perlu diperhatikan saat blansing yaitu mengukus tempe dengan suhu 100°C selama 15 menit untuk menghindari bau yang tidak sedap dan menjemurnya di bawah sinar matahari langsung atau bila perlu. Keringkan tempe secara menyeluruh di dalam oven agar dapat dengan mudah menggiling tempe menjadi tepung.
2. Untuk pembuatan biskuit tepung mocaf dan tepung tempe disarankan menggunakan rasio 90% tepung mocaf : 10% tepung tempe, karena dapat diterima secara keseluruhan secara organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, mutu aroma dan mutu tekstur yang renyah dan perlu ditambahkan kombinasi bahan lainnya agar menambahkan nilai gizi dari biskuit.
3. Diharapkan dengan adanya produk biskuit tepung mocaf dan tepung tempe ini agar dapat menjadi acuan kepada masyarakat khususnya remaja untuk dapat mengolah dan menggunakan bahan-bahan lokal seperti tempe sehingga membawa inovasi di zaman yang sudah maju ini.