BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis, data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Biskuit dengan substitusi tepung daun kelor yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, tekstur, aroma, warna dan tingkat penerimaan secara keseluruhan serta uji mutu rasa dan mutu aroma
2. Hasil analisis subyektif terhadap biskuit daun kelor yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,1- 4,3 (netral - suka), tekstur 3,6 - 4,0 (netral - suka), aroma 2,06 - 4,25 (tidak suka - suka), rasa 2,1- 4,2 (tidak suka - suka), penerimaan secara keseluruhan 2,15- 4,5 (tidak suka - suka), mutu rasa 1,1- 3,0 (agak pahit - manis), mutu aroma 1,1- 3,0 (langu - tidak langu)
3. Kadar protein biskuit daun kelor yang dihasilkan meningkat dari P1-P5 yaitu 10.38% - 11.68% , kadar kalsium biskuit daun kelor yang dihasilkan meningkat dari P1-P5 yaitu 88,37 mg/kg – 348,00 mg/kg, kadar air biskuit daun kelor yang dihasilkan meningkat dari P1-P5 yaitu 4,30% - 6,23%.
4. Biskuit dengan karakteristik terbaik yaitu penambahan tepung daun kelor 5% terhadap terigu 95% dengan karakteristik warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan secara keseluruhan disukai, mutu warna hijau muda dan mutu aroma tidak langu serta telah memenuhi syarat SNI biskuit untuk

kadar protein dan kadar air dan dapat memperkaya kadar kalsium pada biskuit.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, kadar air biskuit P3, P4, P5 belum memenuhi persyaratan mutu biskuit berdasarkan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar tekstur biskuit lebih renyah dan lebih disukai.