

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

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

1. Penambahan labu kuning yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap sifat sensoris meliputi warna, rasa, tekstur dan mutu tekstur serta berpengaruh nyata terhadap penerimaan secara keseluruhan terhadap biskuit bebas gluten dan kasein.
2. Penambahan labu kuning 30% (P3) adalah perlakuan yang optimum dengan karakteristik warna yaitu 3,6 (netral), aroma yaitu 3,4 (netral), rasa yaitu 3,3 (netral), tekstur yaitu 3,6 (netral), penerimaan secara keseluruhan yaitu 4,0 (suka) dan mutu tekstur yaitu 2,6 (biasa).
3. Kadar air dari biskuit bebas gluten dan kasein yang terbaik adalah 4,71%bb.
4. Uji daya terima biskuit bebas gluten dan kasein sudah mendapat respon yang baik dari anak autis. Dengan presentase 72% anak menghabiskan biskuit yang diberikan dan 28% tidak menghabiskan.

#### **B. SARAN**

1. Diharapkan dengan adanya produk biskuit bebas gluten dan kasein ini dapat menambah jenis jajanan khusus untuk anak penderita autis dengan harga yang ekonomis dan bahan yang mudah didapatkan.
2. Untuk memperoleh karakteristik biskuit bebas gluten dan kasein yang optimum dengan penambahan labu kuning sebanyak 30%.

3. Perlu penelitian lebih lanjut pada pembuatan biskuit bebas gluten dan kasein dengan penambahan labu kuning untuk melakukan uji kadar beta karoten.