

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung mocaf : terigu yang terbaik pada pembuatan biskuit yaitu 60:40 b/b (T3) yang menghasilkan biskuit dengan karakteristik sensori warna coklat muda (3,05), bau sedikit amis (2,78), tekstur agak renyah (3,40), flavor agak enak (3,09), dan agak disukai (2,96).
2. Konsentrasi tepung suplemen yang terbaik pada pembuatan biskuit yaitu 20% (K2) yang menghasilkan biskuit dengan karakteristik sensori warna coklat muda (3,05), bau sedikit amis (2,78), tekstur agak renyah (3,39), flavor agak enak (3,09), dan agak disukai (2,96).
3. Kombinasi perlakuan terbaik adalah biskuit dengan proporsi tepung mocaf : terigu 60:40 b/b dengan konsentrasi tepung suplemen 20% (T3K2). Biskuit yang dihasilkan memiliki karakteristik sensori meliputi warna coklat kekuningan (2,47), bau sedikit amis (2,65), tekstur renyah (3,70), flavor enak (3,62), dan disukai (3,50) sedangkan untuk karakteristik kimia kadar protein total 9,45 %bk, kadar lemak 23,51 %bk, kadar karbohidrat (*by difference*) 62,22 %bk, energi 489 kkal, kadar air 4,58 %bb, kadar abu 0,24 %bk, kadar serat kasar 3,57 %bk, kadar protein terlarut 7,28 %bk, kadar asam lemak bebas 0,26 %bk, koefisien rehidrasi 3,99 %bk.

B. Saran

1. Tepung ikan dan tepung tempe belum terlalu dikembangkan, padahal kandungan gizi yang tinggi pada tepung tersebut sangat potensial diaplikasikan pada makanan. Oleh karena itu pengembangan aneka ragam pangan berbasis tepung ikan dan tepung tempe sangat disarankan.
2. Perlu dilakukan kajian mengenai masa simpan biskuit dengan dilakukan penentuan bahan kemasan biskuit yang tepat agar dapat mempertahankan kualitasnya.