

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor. Akan tetapi proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar abu.
2. Proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap nilai energi.
3. Proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap tingkat penerimaan panelis terhadap warna, rasa dan aroma. Peningkatan proporsi tepung tempe dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur biskuit.
4. Taraf perlakuan P3 dengan proporsi tepung tempe : tepung daun kelor : tepung terigu sebesar 53 : 32: 15 merupakan taraf perlakuan terbaik.

B. Saran

1. Biskuit tepung tempe dan tepung daun kelor masih ada aftertaste pahit, hal tersebut mempengaruhi penerimaan terhadap biskuit. Untuk menghilangkan rasa pahit tersebut, maka bisa ditambahkan toping.
2. Berdasarkan penelitian, tekstur biskuit kurang renyah. Hal ini disebabkan karena biskuit berada pada wadah yang tidak tertutup rapat.
3. Berdasarkan penelitian, hasil kadar lemak dalam biskuit terlalu tinggi, sehingga perlu dikurangi penggunaan bahan makanan yang mengandung tinggi lemak, dalam hal ini adalah margarin.