

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Terdapat perbedaan pada perhitungan dengan metode *borrowed values* dan *calculated values* hal ini dibuktikan dalam kandungan zat gizi pada bahan makanan yang terdapat dalam komposisi biskuit berbeda antar masing-masing metode perhitungan.
2. Adanya penyusutan bahan makanan akibat proses pengolahan sebesar 20% dengan *yield factor* sebesar 80% sehingga juga berpengaruh terhadap kandungan zat gizi pada masing-masing bahan makanan.
3. Penambahan atau kehilangan kandungan zat gizi akibat proses pengolahannya itu sendiri minim terjadi dikarenakan *retention factor* untuk proses pengolahan dipanggang menggunakan oven sebesar 1, hal ini juga dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti bentuk makanan, suhu dan waktu pemanggangan.

#### B. Saran

Pada penelitian yang menghitung energi dan zat gizi dengan metode empiris disarankan menggunakan *calculated value* yang sudah mempertimbangkan *retention factor* dan *yield factor*.