

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Substitusi tepung mocaf dan kacang merah memberikan pengaruh terhadap mutu kimia (kadar air dan kadar abu) biskuit. Hasil laboratorium didapatkan bahwa kadar air yang tertinggi terdapat pada taraf perlakuan  $P_3$  sedangkan kadar abu yang tertinggi terdapat pada taraf perlakuan  $P_0$ .
2. Substitusi tepung mocaf dan kacang merah memberikan pengaruh terhadap mutu gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, dan kadar serat). Hasil laboratorium didapatkan bahwa kadar protein, kadar lemak, dan nilai energi yang tertinggi terdapat pada taraf perlakuan  $P_0$ . Sedangkan kadar karbohidrat dan kadar serat yang tertinggi terdapat pada taraf perlakuan  $P_1$ .
3. Substitusi tepung mocaf dan kacang merah tidak memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) biskuit. Hasil uji hedonik didapatkan tingkat kesukaan tertinggi pada parameter warna, aroma, rasa, dan tesktur yaitu taraf perlakuan  $P_2$  dengan tingkat kesukaan 3 (suka).
4. Taraf perlakuan 2 ( $P_2$ ) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai hasil sebesar 0,75.

#### **B. Saran**

1. Taraf perlakuan 2 ( $P_2$ ) dengan proporsi tepung terigu : tepung mocaf : kacang merah 10 : 70 : 20 dapat direkomendasikan sebagai makanan selingan tinggi serat bagi perempuan dewasa umur 19 – 29 tahun dikarenakan mutu organoleptik dapat diterima dan paling disukai.