

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penentuan kadar protein dalam sampel biscuit adalah besar kadar protein pada sampel biscuit A,B,C,D,E, dan F berturut-turut adalah 6,483%, 6,755%, 7,612%, 8,487%, 6,863%, dan 8,273%. Hal ini menunjukkan bahwa semua sampel biscuit memenuhi syarat mutu sesuai dengan SNI 2973-2011 dengan kadar minimal protein yang terkandung sebesar 5%

Sedangkan untuk hasil pengujian kadar lemak menunjukkan bahwa presentase kadar lemak untuk sampel A pada pengulangan pertama yaitu sebesar 13,0642% dan pada sampel ulangan kedua sebesar 12,0974% sehingga rata-rata kandungan lemak pada sampel A adalah 12,5808%, sampel B sebesar 13,1329%, sampel C sebesar 27,6013%, sampel D sebesar 16,0506%, sampel E sebesar 30,2272% dan sampel F sebesar 27,8428%. Hal ini menunjukkan bahwa semua sampel biscuit memenuhi syarat mutu sesuai dengan SNI 01-2973-1992 dengan kadar minimal lemak yang terkandung sebesar 9,5%

5.2 Saran

Penelitian mengenai pengujian biscuit sebaiknya dilanjutkan dengan parameter uji mutu yang lain untuk memenuhi persyaratan biskuit yang baik.