

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 SIMPULAN

- 6.1.1 Imbangan yang digunakan dalam pembuatan biskuit tepung kacang kedelai tepung pisang ambon, yaitu imbangan 45:65, imbangan 35:65 dan imbangan 25:75.
- 6.1.2 Berdasarkan hasil uji statistik terdapat perbedaan yang bermakna terhadap aspek warna biskuit. Sedangkan hasil uji statistik untuk aspek aroma, rasa, tekstur dan *overall* didapatkan hasil tidak terdapat perbedaan yang bermakna.
- 6.1.3 Kandungan protein dalam 100 gram biskuit F1, F2, dan f3 adalah 8,01%, 7,23% dan 7,42%
- 6.1.4 Semakin banyak tepung kacang kedelai yang ditambahkan maka semakin tinggi kandungan protein pada biskuit.
- 6.1.5 Berdasarkan hasil uji sifat organoleptik, panelis memberikan rata-rata penilaian suka terhadap *Overall* biskuit. Tetapi imbangan 25:75 merupakan imbangan yang paling disukai secara *overall*.

7.2 SARAN

- 6.2.1 Penelitian ini belum diberikan secara langsung kepada sasaran yaitu lansia di kondisi darurat, maka diharapkan akan ada penelitian lanjutan.
- 6.2.2 Dapat dilakukan modifikasi tekstur biskuit, untuk penelitian lanjutan.