

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta uji statistik yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit terhadap sifat fisik biskuit, yaitu semakin banyak variasi campuran tepung umbi bit maka warna yang dihasilkan semakin gelap, aroma yang tercium semakin khas, tekstur semakin empuk dan rasa yang dihasilkan semakin khas.
2. Ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0.000$), aroma ($p=0.000$), rasa ($p=0.000$) dan tekstur ($p=0.000$) biskuit umbi bit dengan nilai probabilitas <0.05 berdasarkan analisis Kurskal Wallis. Secara keseluruhan biskuit umbi bit yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan E (biskuit kontrol PMT Kemenkes) dan biskuit perlakuan D (variasi campuran 40% tepung umbi bit).
3. Ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit terhadap kadar Fe pada biskuit. Semakin banyak campuran tepung umbi bit maka kadar Fe pada biskuit semakin rendah dikarenakan proses pemanasan dan faktor fortifikasi Fe pada tepung terigu. Kadar Fe tertinggi terdapat pada biskuit perlakuan A (variasi campuran tepung bit 10%) dengan rata-rata 4,73mg/100g.

4. Tidak ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit terhadap masa simpan biskuit.

B. Saran

1. Disarankan bagi Institusi Pendidikan Gizi untuk bisa mengembangkan resep biskuit umbi bit perlakuan D (variasi campuran 40% tepung umbi bit) sebagai makanan selingan untuk anak-anak dan orang dewasa.
2. Bagi masyarakat yang ingin membuat biskuit disarankan untuk menambahkan umbi bit dikarenakan kaya akan Fe dan zat gizi yang lainnya yang baik bagi kesehatan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan uji coba terlebih dahulu agar bisa mengurangi resiko produk gagal pada saat penelitian.