

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik biskuit yaitu semakin banyak pencampuran tepung kacang hijau warna biskuit yang dihasilkan semakin coklat gelap, aroma dan rasa kacang hijau semakin kuat, dan tekstur semakin keras.
2. Tidak ada pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, dan tekstur. Namun, untuk parameter rasa, terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau. Aroma, tekstur dan rasa biskuit yang paling disukai yaitu biskuit dengan formula B (90%:10%). Sedangkan warna biskuit yang paling disukai oleh panelis yaitu biskuit dengan formula A (100%:0%).
3. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap kadar zat besi biskuit. Biskuit dengan pencampuran 10% tepung kacang hijau (formula B) memiliki kadar zat besi tertinggi (28,61 ppm) dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi, biskuit yang dapat dikembangkan lebih lanjut adalah biskuit dengan pencampuran 10% tepung kacang hijau.
2. Upaya untuk memperbaiki tekstur agar tekstur yang dihasilkan tidak terlalu keras dapat dilakukan dengan menggunakan bagian kuning telur saja guna sebagai emulifier atau dapat menggunakan emulsifier lainnya. Selain itu, agar adonan homogen, saat tahap pencampuran hal yang harus diperhatikan yaitu konsistensi waktu pencampuran dari setiap adonan dan evaluasi formula kadar lemak emulsifier .
3. Diharapkan dapat dilakukan penelitian untuk uji coba pada hewan percobaan atau uji klinis pada ibu hamil anemia.