

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi tepung ubi jalar kuning dan penambahan tepung rebung berpengaruh terhadap seluruh sifat fisik (tekstur dan total perbedaan warna), sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kadar protein), dan organoleptik (rasa, warna, dan aroma) dari biskuit.
2. Sampel dengan perlakuan substitusi tepung ubi jalar kuning 20% dan penambahan tepung rebung 15% (A2B2) merupakan sampel biskuit yang paling disukai panelis dengan skor 6, kategori suka.

B. Saran

1. Biskuit substitusi tepung ubi jalar kuning dan penambahan tepung rebung pada penelitian ini belum diketahui berapa lama daya simpannya. Maka dari itu diperlukan penelitian lebih lanjut guna mengetahui umur simpan dari biskuit.
2. Biskuit substitusi ubi jalar kuning dan penambahan tepung rebung pada penelitian ini menghasilkan *after taste* pahit, sehingga diperlukan penanganan khusus pada tepung ubi jalar kuning dan tepung rebung.
3. Kadar serat yang dihasilkan pada biskuit melebihi syarat mutu pada SNI, sehingga penambahan tepung rebung perlu dikurangi.