

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Dari analisis dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan campuran tepung ubi jalar kuning, tepung ampas kelapa sangat berpengaruh terhadap karakteristik biskuit yaitu adanya perbedaan warna, rasa, tekstur dan aroma.
2. Biskuit dengan penambahan campuran tepung ubi jalar kuning dan tepung ampas kelapa yang paling disukai yaitu pada perlakuan E yaitu sebesar 5,76.

### **B. Saran**

Adapun saran dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui komposisi perbandingan tepung yang digunakan agar didapatkan biskuit dengan kualitas lebih baik
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pembuatan produk biskuit dari suhu dan waktu pengovenan yang digunakan agar didapatkan biskuit yang lebih baik.