

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang diperoleh dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan yaitu :

1. Jenis tepung substitusi berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar serat kasar dan tekstur kekerasan.
2. Penambahan ampas kopi berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar serat kasar, tekstur kekerasan dan uji warna
3. Biskuit paling disukai dihasilkan pada kode sampel A3B2 (tepung gaplek dan penambahan ampas kopi 5%) dengan nilai 6,17 (suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian ini di peroleh hasil kadar air dan kadar serat kasar melebihi batas pada SNI, dengan demikian diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menurunkan kadar air dan kadar serat kasar agar lebih sesuai dengan SNI.

Perlu juga dilakukan perlakuan khusus terhadap ampas kopi agar dapat memperoleh hasil yang lebih di sukai panelis. Karena, pada penelitian ini memperoleh hasil uji organoleptik yang cukup disukai panelis diduga karna rasa dari ampas kopi meninggalkan *aftertaste* yang kurang disukai panelis.