

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Optimalisasi pemanfaatan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap karakteristik biskuit di lihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa biskuit yang dihasilkan.
2. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu optimal terbaik 10% yakni warna 4,622 a, Aroma 4,667 a, rasa 4,756a, dan tekstur 4,756 a.

5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas maka disaran bahwa dalam pembuatan biskuit dengan menggunakan perlakuan, sebaiknya menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan perlakuan 10% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat sensorik dari biskuit dan dapat diterima oleh konsumen.