

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan :

- 1) Perlakuan tepung bekatul dan tepung terigu dengan substitusi yang berbeda dalam pembuatan biskuit memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik biskuit dilihat dari warna, aroma, rasa, tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata pada kualitas kadar air biskuit.
- 2) Perlakuan terbaik yaitu substitusi tepung bekatul sebanyak 20% yang mendekati control. Substitusi 20% menghasilkan warna dengan kategori suka (3,92), aroma (3,58), rasa (4,08) dan tekstur (3,58) dengan kategori (suka). Pada kadar air biskuit hasil substitusi tepung bekatul belum memenuhi standar SNI 01-2973:2011 hal ini karena jumlah substitusi bekatul $> 15\%$.

1.2 Saran

1. Analisis lanjutan tentang Kandungan Gizi secara komprehensif khususnya yang berkaitan dengan serat pangan dan senyawa antioksidan.