

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian pembuatan biskuit *mocaf* dari tepung *mocaf* yang berasal dari ubi kayu dapat disimpulkan :

1. Hasil penelitian yang dilakukan dengan uji organoleptik menunjukkan temperature oven pada biskuit yang terpilih yaitu temperature 150°C komposisi margarin 50 gram dan lama waktu 10 menit. Hal ini dikarenakan dilihat dari warna tidak terlalu gelap, aroma tidak tengik, rasa cukup enak, dan tekstur yang tidak terlalu rapuh.
2. Berdasarkan uji lemak yang dilakukan pada biskuit *mocaf* ke semua produk yang dibuat memiliki kadar lemak yang cukup baik karena standar SNI minimum 9.5 % dan pada sampel yang tertinggi yaitu 13.69 % dan terendah 11.48 %, Sehingga dapat dipilih yang terakhir dengan nilai 11.48% hal ini dikarenakan apabila kadar lemak terlalu tinggi juga akan dapat menimbulkan penyakit.
3. Pada penelitian kali ini biskuit yang di buat telah memasuki standar aman dalam SNI, dimana kadar air yang baik di dapat 3.8 % tidak melebihi standar SNI yaitu 5%, kadar abu juga 1.4% dibawah standar SNI maksimal 1.5%, kadar lemak juga yang di dihasilkan cukup baik yaitu 11.48% dari minimum SNI 9.5%, dan protein juga, serta karbohidrat yang di dpat juga sesuai dengan standar SNI yang berlaku

## 5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan adalah perlu melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penyimpanan biskuit *mocaf* untuk mengetahui masa daya simpan biskuit, serta perlu dilakukan uji coba lebih lanjut pada biskuit dengan variasi yang berbeda dengan tepung *mocaf* sehingga dapat menggantikan tepung terigu yang biasanya menjadi bahan baku pembuatan biskuit.;