

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan biskuit bayi dari tepung komposit berbasis labu kuning dan telah dilakukan pengambilan data, maka dapat disimpulkan antara lain:

1. Suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit mempengaruhi kualitas fisikokimia biskuit bayi. Semakin tinggi suhu pemanggangan biskuit, maka kadar protein, lemak dan kadar air menurun, sedangkan volume air yang digunakan untuk menyeduh biskuit bayi tersebut menjadi bubur cenderung meningkat. Penambahan tepung komposit juga meningkatkan kadar air, kadar protein, dan kadar lemak sedangkan volume air yang digunakan untuk menyeduh biskuit bayi tersebut menjadi bubur menurun.
2. Suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit mempengaruhi kualitas organoleptik biskuit bayi yang diperoleh. Semakin tinggi suhu pemanggangan biskuit menghasilkan aroma, tekstur, warna dan rasa yang lebih disukai oleh panelis, tetapi pada suhu yang terlalu tinggi yaitu 160°C atribut tersebut tidak disukai. Penambahan tepung komposit mempengaruhi sifat organoleptik biskuit yang dihasilkan, dimana biskuit dengan penambahan tepung komposit F1 memiliki penilaian aroma, tekstur, warna dan rasa lebih tinggi dibandingkan formulasi F2.
3. Biskuit terbaik dari hasil uji organoleptik adalah biskuit pada formula F1 yaitu pada suhu pemanggangan 150°C, dengan kandungan kadar air 4,7%, kadar protein 8,97% dan kadar lemak 1,24 %, takaran saji biskuit sebanyak 57 gram atau setara dengan 6 keping biskuit bayi. Kadar lemak pada biskuit yang dihasilkan belum memenuhi syarat mutu biskuit, sedangkan protein dan kadar air telah memenuhi syarat mutu biskuit sesuai dengan surat keputusan menteri kesehatan RI (224/Menkes/SK/II/2007).

5.2 Saran

Untuk penelitian lebih lanjut perlu dilakukan reformulasi komposisi tepung komposit sehingga didapatkan formula terbaik yang memenuhi kadar lemak biskuit sesuai dengan standar mutu biskuit bayi, selain itu saran untuk penelitian lanjutan mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai gizi biskuit bayi. Hal ini perlu dilakukan karena bayi adalah kelompok umur yang sensitif terhadap cemaran.