

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat di buat simpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Substitusi tepung sorgum 30% dan tepung ikan teri 10% berpengaruh terhadap sifat organoleptic biscuit yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Substitusi tepung sorgum 20% dan tepung ikan teri 15% berpengaruh terhadap sifat organoleptic biscuit yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.
3. Substitusi tepung sorgum 10% dan tepung ikan teri 20% berpengaruh terhadap sifat organoleptic biscuit yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa.
4. Nilai gizi biscuit yang paling disukai panelis adalah P3 dengan Energi 1.111,6 Kkal, protein 41,75 g, lemak 50,74 g, dan karbohidrat yang tidak jauh berbeda dengan perlakuan lain yaitu 123,51 g.

B. Saran

1. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya saat akan membuat tepung ikan teri agar melakukan proses marinasi terlebih dahulu agar tepung ikan tidak berbau amis.
2. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya saat proses pemanggangan biscuit, sebaiknya menggunakan api bawah agar produk tidak cepat hangus.
3. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat melanjutkan penelitian seperti uji daya simpan, uji kandungan gizi dengan uji proximat, maupun uji kadar air.