

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa :

1. Berdasarkan Hasil uji organoleptik pada produk biskuit dan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah, produk biskuit yang memiliki daya terima baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur adalah produk dengan perlakuan P1,P2 dan P3 rata-rata disukai oleh Panelis karena adanya penambahan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah.
2. Berdasarkan hasil uji nilai gizi produk biskuit dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah, nilai gizi yang paling tinggi adalah P3 (2.044,8).

B. SARAN

1. Bagi peneliti selanjutnya

Jika dalam proses pembuatan produk biskuit menggunakan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah, maka diharapkan pada peneliti untuk memperhatikan prosedur pembuatan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah. Dalam pembuatan tepung kacang hijau sebaiknya menggunakan ayakan 100 mesh agar menghasilkan tepung dengan tekstur lebih halus.

2. Bagi masyarakat

Tepung kacang hijau dan kacang tanah merupakan bahan makanan lokal sehingga diharapkan dalam pembuatan biskuit di aplikasikan pada masyarakat.