

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari studi yang sudah dilakukan, terdapat kesimpulan sebagai berikut ini:

1. Tingkat kesukaan untuk setiap tindakan mendapatkan skor 4, yang menunjukkan kesukaan, berdasarkan tes penerimaan (yang memperhitungkan faktor-faktor seperti warna, aroma, gerakan, dan rasa) Prosedur yang digunakan pada biskuit yang diproduksi dengan pengganti tepung kacang hijau dan tepung ikan lele dengan empat tindakan berbeda (P0, P1, P2, dan P3). Berdasarkan analisis statistik, terdapat perubahan rasa yang relevan antara tindakan P0 dan P3, tetapi tidak ditemukan perbedaan relevan pada warna, aroma, maupun gerakan di antara keempat tindakan.
2. Nilai makronutrien biskuit Proporsi tepung ikan lele terhadap tepung kacang hijau memengaruhi (kekuatan, protein, lemak, dan karbohidrat). Data studi menunjukkan bahwa tindakan P1, yang terdiri dari 75% tepung kacang hijau dan 25% tepung ikan lele, merupakan pilihan terbaik berdasarkan warna, aroma, gerakan, dan rasa. Di sisi lain, tindakan P3 memiliki 16,7 GR karbohidrat, 2,5 GR protein, 8,2 GR lemak, dan 151,5 kkal kalori, merupakan tindakan yang disarankan berdasarkan nilai makronutrien.

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya:

1. Untuk mencegah kontaminasi silang dari lingkungan, peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan oven pengering saat mengeringkan kacang hijau dan ikan lele.
2. Untuk menjamin berat produk yang konstan, peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan cetakan yang seragam untuk setiap tindakan.