

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung pisang tanduk mempengaruhi *hardness* biskuit, semakin banyak tepung pisang tanduk yang ditambahkan mengakibatkan tekstur biskuit menjadi keras dan rapuh.
- Seluruh biskuit dari tepung pisang tanduk memenuhi standar SNI Biskuit karena memiliki kadar air kurang dari 5%
- Semakin banyak tepung pisang tanduk yang digunakan menghasilkan nilai gula pereduksi yang semakin menurun, sehingga baik untuk dikonsumsi karena bisa mengurangi faktor obesitas
- Umur simpan biskuit tepung pisang adalah 35 hari pada suhu ruang
- Hasil uji sensori overall biskuit 25% tepung pisang tanduk dapat diterima oleh panelis karena memiliki nilai yang mendekati biskuit kontrol
- Biskuit dengan kandungan 50% tepung pisang tanduk memiliki hasil tidak beda nyata dengan biskuit dengan kandungan 25% tepung pisang tanduk.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut guna mengetahui seberapa besar dampak konsumsi biskuit tepung pisang tanduk pada penurunan obesitas anak
- Perlu dilakukan pengembangan variasi produk pangan lain yang menggunakan tepung pisang tanduk