

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin tinggi konsentrasi tepung jali fermentasi dan tepung kedelai yang digunakan, maka semakin tinggi tingkat kekerasan / *hardness*, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar kalsium, dan total kalori dari biskuit.
- Semakin tinggi konsentrasi tepung jali fermentasi dan tepung kedelai yang digunakan, maka semakin rendah kadar karbohidrat biskuit.
- Biskuit B3 dengan formulasi 56% tepung terigu, 20% tepung jali, 24% tepung kedelai adalah formulasi yang paling optimal apabila dilihat dari kandungan kadar air yaitu sebesar 4,41% ; kadar abu sebesar 1,81% ; kadar protein sebesar 18,24% ; kadar lemak sebesar 22,07% ; kadar karbohidrat sebesar 54,15% ; total kalori sebesar 485,46kkal dan kadar kalsium sebesar 51,93 mg/100g.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nutrisi yang terdapat pada tepung jali yang telah difermentasi selama 48 jam.
- Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk biskuit dengan substitusi tepung jali fermentasi dan tepung kedelai.