

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Penambahan tepung jali meningkatkan nilai kekerasan biskuit non-gluten
- Pembuatan biskuit non-gluten tidak berbeda nyata ($p>0,05$) terhadap kadar air, abu, dan lemak biskuit pada setiap formulasi.
- Pembuatan biskuit non-gluten berbeda nyata ($p<0,05$) terhadap kadar serat dan protein biskuit pada setiap formulasi.
- Penggunaan tepung *oat* dan tepung jali berpengaruh secara nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit non-gluten
- Hasil uji organoleptik biskuit non-gluten dengan menggunakan tepung *oat* dan tepung jali berbeda nyata pada parameter rasa, warna, aroma, dan *overall*
- Formulasi menggunakan tepung *oat* 40% dan tepung jali 60% dengan karakteristik yang tidak berbeda nyata dengan penggunaan oat 100% dengan karakteristik tekstur, rasa, warna, aroma, dan *overall*

5.2. SARAN

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap umur simpan biskuit dengan penambahan tepung oat dan tepung jali. Selain itu, perlu dilakukan pengukuran nilai kalori pada biskuit non-gluten serta pengujian antioksidan untuk membuktikan aktivitas antioksidan pada biskuit. Perlu pengembangan lebih lanjut terhadap produk biskuit dengan variasi *topping*, *flavor*, dan jenis kemasan dapat dilakukan supaya produk ini dapat dikomersialisasikan dan memiliki nilai tambah.