

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Biskuit dengan penambahan jenis lemak yang berbeda berpengaruh secara signifikan terhadap karakteristik kimia kadar air dan kadar lemak ($p < 0,05$).
- Biskuit dengan penambahan lemak margarin, mentega, minyak kelapa dan minyak kelapa sawit tidak berpengaruh secara signifikan terhadap karakteristik kimia kadar abu, kadar serat dan kadar protein ($p > 0,05$).
- Penggunaan jenis lemak yang berbeda menyebabkan perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) terhadap *hardness* biskuit. Biskuit dengan penambahan lemak mentega dihasilkan tingkat kekerasan paling rendah (875.44 gf). Dan biskuit kontrol tanpa penambahan lemak menghasilkan tingkat kekerasan paling tinggi (1555.78 gf).
- Hasil uji sensori biskuit dengan penambahan lemak mentega diperoleh hasil yang paling tinggi, dilihat dari semua atribut sensori (tekstur, rasa, aroma, *overall*).
- Hasil uji sensori biskuit dengan penambahan lemak minyak kelapa memiliki nilai tidak berbeda nyata ($p > 0,05$) dengan mentega dilihat dari atribut sensori tekstur dan rasa
- Biskuit dengan formulasi yang paling disukai panelis yakni biskuit dengan penambahan lemak mentega
- Dari hasil analisa fisikokimia dan sensori hasil terbaik didapatkan oleh minyak kelapa sawit, dilihat dari kadar air dan lemak yang sesuai dengan standar SNI biskuit. Hasil sensori biskuit minyak kelapa memiliki tingkat kesukaan kedua setelah biskuit mentega.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk dan informasi nilai gizi.
- Perlu dilakukan uji *spread ratio* pada biskuit untuk lebih mengetahui tekstur biskuit.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan *emulsifier* pada minyak yang digunakan dalam pembuatan biskuit.
- Perlu adanya penelitian lebih lanjut juga mengenai pemberian *topping* yang menarik dan jenis kemasan yang digunakan pada biskuit sebelum akan dikomersialkan.