

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian formulasi dan karakterisasi biskuit berbasis tepung kacang hijau dengan tepung pisang kepok untuk mendukung program diet, kesimpulan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Karakteristik fisika, kimia, dan sensoris biskuit berbasis tepung kacang hijau dan tepung pisang kepok yang optimal untuk mendukung program diet menunjukkan bahwa: (a) parameter fisika meliputi nilai kecerahan (L^*) 25,850–29,750, a^* (kemerahan) 9,533–10,500, b^* (kekuningan) 35,067–38,017, kekerasan (hardness) 789,41–1093,26 g, dan fracturability 980,33–1245,73 g; (b) parameter kimia meliputi kadar air 3,40–3,80% (memenuhi SNI 01-2973-1992), kadar abu 1,85–2,87% (memenuhi SNI), protein 8,56–9,75 g/100g, lemak 20,01–22,00 g/100g, dan karbohidrat 52,90–54,81 g/100g; serta (c) parameter sensoris menunjukkan skor kesukaan rasa tertinggi pada formulasi F2 (65%:15%) sebesar 3,96 (kategori "suka") dan terendah pada F1 (70%:10%) sebesar 2,00 (kategori "kurang suka").

2. Formulasi terbaik biskuit berbasis tepung kacang hijau dan tepung pisang kepok untuk mendukung program diet adalah formulasi F2 (65% tepung kacang hijau : 15% tepung pisang kepok : 20% tepung garut) dengan karakteristik: protein 9,26 g/100g, lemak 22,00 g/100g, karbohidrat 52,90 g/100g, energi 437,75 kkal/100g, skor kesukaan rasa 3,96, kadar air 3,47%, dan kadar abu 2,30%. Formulasi ini memenuhi standar mutu SNI 01-2973-1992, memiliki profil gizi optimal sebagai makanan selingan dalam program diet, serta mendukung konsep pangan fungsional berbasis bahan lokal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai analisis indeks glikemik (IG) dan beban glikemik (BG) produk biskuit secara *in vivo* untuk memvalidasi klaim pangan fungsional dalam program diet.

2. Disarankan untuk melakukan analisis serat pangan total (larut dan tidak larut) serta pati resisten pada formulasi terbaik untuk memperkuat data fungsional produk.

3. Perlu dilakukan uji stabilitas produk selama penyimpanan (shelf life study) untuk menentukan daya simpan optimal biskuit berbasis tepung komposit.