

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Simpulan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Tingkat kesukaan biskuit kentang hitam dilakukan pada tiga formulasi yang dilakukan oleh 30 panelis. Hasil yang paling tinggi adalah formula 2 (70% tepung kentang hitam: 30% tepung daging ayam) sebesar 64,8%, dengan kategori kurang diterima oleh konsumen.
2. Kandungan energi yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 429,94 gram/100 gram.
3. Kandungan protein yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 14,36 gram/100 gram.
4. Kandungan lemak yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 9,02 gram/100 gram.
5. Kandungan karbohidrat yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 72,83 gram/100 gram.
6. Kadar air yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 1,3%.
7. Kadar abu yang terdapat pada biskuit kentang hitam sebesar 2,2%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat saran kepada peneliti selanjutnya adalah memilih panelis yang terpapar oleh kentang hitam, memilih panelis yang terlatih dan mengurangi atau mengganti bahan baku selain kentang hitam supaya kandungan karbohidrat tidak terlalu tinggi.