

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1. Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian biskuit substitusi tepung terigu dengan umbi gembili sebagai PMT balita adalah sebagai berikut.

- a. Bahan baku umbi gembili mengandung energi sebesar 80,6 kkal, kadar air sebesar 78,7%, kadar abu sebesar 1,1%, kadar protein sebesar 1,4%, kadar lemak <0,02%, kadar karbohidrat 18,7%, dan inulin sebesar 2,27%.
- b. Uji *One-way Anova* pada mutu kimia (air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) biskuit menunjukkan terdapat perbedaan signifikan proporsi substitusi tepung terigu dengan umbi gembili terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar karbohidrat biskuit. Namun, tidak ada perbedaan signifikan terhadap kadar lemak biskuit.
- c. Uji *One-way Anova* pada kandungan prebiotik (inulin) biskuit menunjukkan terdapat perbedaan signifikan komposisi substitusi tepung terigu dengan umbi gembili terhadap kandungan inulin biskuit.
- d. Uji organoleptik pada biskuit substitusi tepung terigu dengan umbi gembili menunjukkan ada pengaruh signifikan pada tekstur dan rasa biskuit. Namun, tidak ada pengaruh signifikan pada warna dan aroma biskuit.
- e. Pada penentuan formula terpilih dengan metode perbandingan eksponensial, didapatkan biskuit 4 dengan substitusi tepung terigu sebanyak 100% sebagai formula terpilih. Dasar pemilihan formula terpilih dilakukan dengan menggunakan semua parameter uji mutu kimia, kandungan prebiotik, dan uji organoleptik. Satu takaran saji (48g) biskuit formula terpilih memiliki kandungan energi sebanyak 198 kkal, kandungan protein sebanyak 1,4g, kandungan lemak sebanyak 7,6g, kandungan karbohidrat sebanyak 31,1g, dan kandungan inulin sebanyak 1g.

V.2. Saran

Beberapa saran dari penelitian biskuit substitusi tepung terigu dengan umbi gembili dengan kandungan inulin untuk mencegah enteropatogenik pada balita pada penelitian lanjutan adalah sebagai berikut.

- a. Sebagai produk prebiotik dalam penelitian selanjutnya disarankan dilakukan pengujian untuk melihat pengaruh biskuit dalam meningkatkan pertumbuhan dan aktivitas bakteri asam laktat.
- b. Biskuit yang dihasilkan dari segi tekstur belum tepat jika diberikan untuk balita, dalam penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan tepung umbi gembili kukus untuk meningkatkan tekstur produk agar lebih sesuai untuk balita.
- c. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk mengamati dampak konsumsi biskuit terhadap keragaman mikroflora saluran pencernaan balita.