

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini, kesimpulan diambil dari hasil analisis yang telah dilakukan pada produk kukis dengan substitusi tepung terigu menggunakan tepung hanjeli sebagai berikut:

- a. Hasil uji analisis sifat kimia ditunjukkan terdapat perbedaan nyata terhadap kadar protein dan kadar karbohidrat kukis substitusi tepung terigu dengan tepung hanjeli ($P < 0,05$), sedangkan pada kadar air, kadar abu, dan kadar lemak tidak ada perbedaan nyata ($P > 0,05$).
- b. Hasil uji analisis organoleptik menunjukkan bahwa aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa tidak ada perbedaan nyata ($P > 0,05$) pada kukis substitusi tepung terigu dengan tepung hanjeli.
- c. Formulasi F1 menjadi formulasi terpilih berdasarkan metode uji De Garmo. Kukis terpilih memiliki kandungan energi 235 kkal; protein 4,82 g; lemak 11,93 g; karbohidrat 27,39 g per takaran saji atau setara 50 gram.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu adanya pertimbangan 10-20% terhadap bahan yang digunakan pada saat formulasi awal untuk mengantisipasi hilangnya zat gizi. Selain itu, disarankan untuk menambah bahan yang kaya akan protein agar kukis yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai alternatif camilan untuk pencegahan KEK. Penelitian selanjutnya juga dapat melakukan uji zat mikro untuk mengetahui data yang lebih lengkap.