

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Mengacu dalam hasil penelitian dengan judul “Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Biskuit dari Tepung Biji Mahoni (*Swietenia Mahagoni L*)”, terdapat beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut:

- a. Proporsi formula iaah F1 dengan 5% tepung biji mahoni (10 gram), F2 dengan 20% tepung biji mahoni (40 gram), dan F3 dengan 35% tepung biji mahoni (70 gram).
- b. Hasil uji analisa kandungan gizi pada biskuit yang meliputi uji kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, serta zat besi memperlihatkan bahwasanya substitusi tepung biji mahoni pada produk biskuit tidak memegang perbedaan yang signifikan ($p>0,05$).
- c. Hasil uji organoleptik pada biskuit yang meliputi warna, tekstur, aroma, serta rasa memperlihatkan bahwasanya substitusi tepung biji mahoni pada produk biskuit tidak punya perbedaan yang signifikan ($p>0,05$).
- d. Formulasi terpilih yang dijalankan melalui metode *De Garmo* memperlihatkan bahwasanya formulasi terbaik yakni F2, dalam komposisi per 100 gram produk biskuit memiliki nilai energi di angka 536,86 kkal, lemak 30,34 gram, protein 5,98 gram, karbohidrat 59,97 gram, serat kasar 1,24 gram, serta zat besi $<0,02$ miligram.

V.2 Saran

Terdapat beberapa saran untuk penelitian lanjutan dari penelitian ini, ialah berikut:

- a. Perlu dijalankan uji bioavailabilitas zat besi guna memperoleh pengetahuan efektifitas produk biskuit pada meningkatkan kesehatan tubuh.
- b. Perlu dijalankan modifikasi ataupun proporsi campuran yang bervariasi pada biji mahoni, seperti teknik penghilangan rasa pahit agar dapat

berpengaruh terhadap daya terima konsumen dan rentang optimal tepung biji mahoni dalam produk pangan olahan