

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

- a. Proses pembuatan kacang koro dimulai dengan perendaman selama 24 jam dengan penggantian air setiap 5 jam guna menurunkan kadar HCN yang terkandung dalam kacang koro. Selanjutnya kulit kacang koro dikupas, lalu biji koro yang sudah dikupas kemudian diblender atau dicincang halus. Biji kacang koro yang sudah kering kembali di blender kemudian diayak.
- b. Tepung kacang koro yang dibuat memiliki kandungan air sebesar 10,9%, kandungan abu sebesar 1,48%, kandungan protein sebesar 26,9%, kandungan lemak sebesar 5,11% dan kandungan karbohidrat sebesar 55,6%. Tepung kacang koro yang dibuat akan dipergunakan sebagai bahan dasar pembuatan biskuit kacang koro.
- c. Pembuatan biskuit dimulai dengan mencampurkan semua bahan (tepung kacang koro, tepung maizena, putih telur, butter, gula, garam dan vanilie bubuk) menjadi satu sampai adonan menjadi kalis. Adonan yang sudah jadi kemudian dibungkus menggunakan wrapping plastic dan dimasukkan ke dalam kulkas selama 10 menit. Setelah itu, adona dikeluarkan dari kulkas, dicetak dengan biskuit maker dan kemudian dipanggang di dalam oven.
- d. Berdasarkan hasil uji hedonik secara keseluruhan, didapatkan parameter warna, aroma, rasa tekstur yang paling disukai adalah Formulasi 2, sehingga pada penelitian ini ditetapkan F2 sebagai formulasi terpilih yang selanjutnya akan digunakan dalam proses penentuan zat gizi.
- e. Produk biskuit bayi yang dibuat menggunakan bahan dasar tepung kacang koro ini memiliki kandungan air sebesar 12,8%, kandungan abu sebesar 1,061%, kandungan lemak sebesar 11,01%, kandungan karbohidrat sebesar 57,1% dan kandungan protein sebesar 8,03% serta jumlah energi sebesar 504,5 kkal.

## V.2 Saran

Perlu penelitian lebih lanjut terhadap kadar HCN dalam tepung kacang koro. Diperlukan juga penelitian lanjutan mengenai kadar gluten tepung kacang koro pedang, agar biskuit dapat dikonsumsi oleh semua bayi, termasuk bayi yang mengalami *gluten intolerance*.

