

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dirangkum pada penelitian ini sebagai berikut:

- a. Formulasi biskuit berbahan dasar tepung terigu, tepung ubi ungu, tepung kacang hijau dan tepung daun kelor. Formulasi biskuit didapatkan hasil dari *trial and error* dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ubi ungu menghasilkan 3 formulasi yaitu F1 80:20, F2 70:30, dan F3 60:40.
- b. Pembuatan biskuit menggunakan metode krim, Metode krim lebih baik daripada metode *all in* karena dapat menghasilkan adonan yang tidak padat dan tidak keras.
- c. Uji organoleptik dilakukan kepada panelis anak-anak dengan mengukur tingkat kesukaan yang diukur dengan lima parameter yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna (uji hedonik) pada biskuit untuk mendapatkan formulasi terpilih. Formulasi biskuit yang terpilih adalah formulasi F3 60:40.
- d. Kandungan gizi formulasi terpilih yaitu formulasi F3 memiliki kandungan gizi energi 482,28 kal, protein 9.35gr, lemak 23.11 gr, karbohidrat 59.35 gr, kadar air 3.75%, kadar abu 2.7% dan vitamin A 513,3 mcg.

V.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

- a. Studi pendahuluan dilakukan untuk menganalisis kandungan zat gizi yang terdapat dalam tepung yang digunakan.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi kepada balita agar status gizi balita dapat ditingkatkan