

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada total energi biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF). Semakin tinggi penambahan kacang tanah, maka semakin tinggi total energi.
- b. Ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada kadar protein biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF). Semakin tinggi proporsi tepung kacang tanah pada formulasi biskuit RUTF, maka semakin tinggi kadar protein yang dihasilkan.
- c. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada kadar air biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF).
- d. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada tekstur kekerasan biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF).
- e. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada tekstur daya patah biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF).
- f. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada karakteristik organoleptik kenampakan biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF). Seluruh perlakuan formulasi dalam kategori menarik
- g. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada karakteristik organoleptik tekstur biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF). Seluruh perlakuan formulasi dalam kategori renyah
- h. Ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada karakteristik organoleptik cita rasa biskuit *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF). Secara keseluruhan pada formulasi termasuk dalam kategori suka, hal ini dikarenakan pada tepung kacang tanah memiliki cita rasa yang manis dan gurih.
- i. Tidak ada pengaruh formulasi tepung jagung dan tepung kacang tanah pada karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan biskuit *Ready to Use*

Therapeutic Food (RUTF). Seluruh perlakuan formulasi dalam kategori suka.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil saran sebagai berikut

1. Perlu memperhatikan pengujian kadar air, karena pada penelitian ini hasil uji kadar air biskuit RUTF tergolong tinggi
2. Perlu memperhatikan bentuk biskuit serta ukuran biskuit agar menghasilkan tekstur yang tidak terlalu keras dan mampu menyerap air dengan baik
3. Perlu melakukan pengujian daya simpan untuk mengetahui berapa lama biskuit tersebut disimpan