

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kadar protein tertinggi pada biskuit mocaf dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau adalah 6,98% pada biskuit mocaf substitusi 55:45 dan terendah adalah pada substitusi 100:0 yaitu 3,13%. Hasil biskuit mocaf yang disubstitusi dengan tepung kecambah kacang hijau berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein.
2. Kadar vitamin C tertinggi pada biskuit mocaf dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau adalah 491,83 mg% pada biskuit mocaf substitusi 60:40 dan terendah adalah pada substitusi 100:0 yaitu 98,4 mg%. Hasil biskuit mocaf yang disubstitusi dengan tepung kecambah kacang hijau berpengaruh sangat nyata terhadap kadar vitamin C.
3. Sifat organoleptik tertinggi pada biskuit mocaf dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau adalah pada biskuit mocaf substitusi 100:0. Hasil biskuit mocaf yang disubstitusi dengan tepung kecambah kacang hijau berpengaruh sangat nyata terhadap sifat organoleptik.
4. Hasil analisis kadar protein, vitamin C dan sifat organoleptik didapatkan nilai tertinggi yaitu pada biskuit mocaf substitusi 40:60 dengan nilai kadar protein, vitamin C 6,58% dan 491,83 mg%.

#### **B. Saran**

Biskuit mocaf yang terbaik adalah pada substitusi 40:60 dengan nilai kadar protein dan vitamin C tertinggi namun perlu dilakukan penelitian lanjut untuk membuat biskuit mocaf dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau yang maksimal dengan menambahkan essens untuk menghilangkan rasa atau aroma yang tidak disukai oleh masyarakat.