

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh nyata pada biskuit dengan formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap kadar gizi makro (karbohidrat, protein, dan lemak) dengan nilai sig 0.00.
2. Ada pengaruh nyata pada biskuit dengan formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap kadar serat kasar dengan nilai sig 0.00.
3. Ada pengaruh nyata pada biskuit dengan formulasi tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor terhadap kadar air dengan nilai sig 0.00.
4. Formulasi perlakuan terbaik terdapat pada F3 (tepung jagung 86,7 %, tepung kulit ari kedelai 10 % dan daun kelor 3,3 %), dengan saran penyajian 6 keping dan berat biskuit per porsi 60 gram

#### **6.2 Saran**

a. Bagi Masyarakat

Diharapkan bagi masyarakat untuk dapat memanfaatkan tepung jagung, tepung kulit ari kedelai dan daun kelor sebagai bahan pembuatan biskuit sebagai alternatif pencegahan diabetes melitus.

b. Bagi Industri Tempe

Diharapkan bagi industri tempe untuk memanfaatkan kembali limbah kulit ari kedelai agar dapat bermanfaat dan tidak mencemari lingkungan.

c. Bagi Instusi

Diharapkan dapat memberikan masukan pengembangan produk dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai upaya dalam pencegahan diabetes melitus.