

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil uji organoleptik biskuit dengan formulasi tepung pisang batu dan tepung terigu perbandingan 90:10 (F1), 85:15 (F2), 80:20 (F3), 75:25 (F4), 70:30 (F5), dan 65:35 (F6) berbeda nyata pada tekstur, warna, penerimaan keseluruhan, potensi komersialisasi, dan tidak berbeda nyata pada rasa. Biskuit formulasi 85:15 (F2) ditetapkan sebagai perlakuan terbaik berdasarkan nilai organoleptik yang dihasilkan dan optimalisasi pemanfaatan tepung pisang batu. Hasil analisis proksimat biskuit formulasi 85:15 (F2) adalah kadar air 1,4%, kadar abu 2,6%, kadar lemak 20,7%, kadar protein 5,7%, kadar karbohidrat 69,6%, glikemik indeks (GI) 21,1%, serat pangan total 32,3% dan total fenol 2,83 ppm (mg/L). Harga penjualan biskuit tepung pisang batu Rp 8.500/kemasan, dengan asumsi penjualan 100% didapatkan *Break Even Point* pada 33.097,18 kemasan atau 10,6 bulan, keuntungan yang diperoleh adalah Rp 36.914.000/tahun, *Payback Peroid* diperoleh selama 6,5 bulan, B/C ratio 1,13 yang mana usaha ini layak untuk dijalankan, dan setiap investasi Rp 100 laba yang diperoleh adalah 0,13.

## 5.2 Saran

Tepung pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) dapat dijadikan sebagai salah satu bahan baku alternatif dalam pembuatan biskuit dengan maksimal penggunaan 85% dari total tepung yang digunakan. Disarankan untuk lebih memperhatikan proses penggilingan dan pengayakan pada pembuatan tepung pisang batu sehingga dapat diperoleh tepung pisang batu yang halus dan tidak meninggalkan tekstur berpasir pada produk makanan.