

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian ini, umbi taka berperan sebagai sumber pangan penghasil karbohidrat alternatif berupa produk inovasi pangan berupa biskuit dengan formulasi tertentu menghasilkan karakteristik biskuit berupa kadar air sebesar 4,567%, kadar abu sebesar 1,396%, kadar protein sebesar 8,718%, karbohidrat sebesar 75,28%, dan kandungan kalori sebesar 417,99 Kkal yang sesuai dengan syarat mutu SNI biskuit dengan kadar lemak kurang dari 0,38% untuk memenuhi syarat mutu biskuit yaitu sebesar 9,113% serta kandungan bakteri *Salmonella sp* 0 cfu/g.

#### **6.2 Saran**

Setelah dilakukan pengujian terhadap pati umbi taka dengan nama latin *Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze sebagai bahan utama pada pembuatan biskuit, untuk penelitian selanjutnya diharapkan bisa memanfaatkan pati taka dalam inovasi pangan lain yang memberikan nilai fungsional bagi masyarakat serta mendukung pelestarian dan pemanfaatan bahan alam.