

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Hasil literature review ini dari ke lima artikel yang telah direviiew menunjukkan bahwa pemberian tepung wortel pada pembuatan biskuit berpengaruh nyata terhadap kadar beta karoten dan daya terima biskuit terhadap rasa, aroma dan tekstur. Peningkatan beta karoten mengalami peningkatan pada peralakuan 30% ( 18328,09 µg) dan pada daya terima biscuit penambahan tepung wortel sebesar 10% banyak di sukai panelis. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penambah tepung wortel pada pembuatan biskuit dapat menjdi alternatif produk yang mengandung nilai gizi baik.