

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung wortel dalam pembuatan *cookies* modifikasi berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. Penambahan tepung wortel memberikan pengaruh terhadap sifat fisik diantaranya warna (L, a*, b*), tekstur, dan daya kembang *cookies* modifikasi. Penambahan tepung wortel memberikan pengaruh terhadap sifat kimia terutama kadar air *cookies* modifikasi. Sifat organoleptik *cookies* modifikasi dengan penambahan tepung wortel menghasilkan penerimaan keseluruhan agak suka, warna (orange), tekstur (agak renyah), namun menghasilkan flavor agak langu.
2. Perlakuan penambahan tepung wortel 25% menghasilkan sifat fisik, kimia, dan organoleptik *cookies* modifikasi terbaik dengan nilai rerata warna L 58,2, a* 17,1, b*44,4, nilai tekstur 38,94 gf (agak keras), nilai daya kembang 38,75% (kurang mengembang), nilai kadar air 5,50%, nilai warna 3,56 (Marigold orange), nilai tekstur 3,16 (agak renyah), nilai flavor 3,40 (agak langu), penerimaan keseluruhan 3,72 (agak suka), nilai kadar protein 7,42%, nilai kadar lemak 22,74%, nilai kadar abu 1,46%, dan nilai kadar karbohidrat 62,88%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk menurunkan kadar air tepung wortel sehingga dapat menghasilkan parameter *cookies* sesuai dengan standar SNI.