

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung pepaya berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (tekstur dan warna), karakteristik kimia (kadar air, protein, serat kasar) dan uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar vitamin C.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada *cookies* dengan substitusi 100% tepung terigu dan 10% tepung pepaya dengan parameter tekstur 180,07 gF, warna (nilai L = 61,14, a* = 16,58 dan b* = 30,88) dengan deskripsi warna *moderate orange*, kadar air 3,93%, kadar protein 0,18%, kadar serat kasar 0,65%, kadar vitamin C 0,60 mg. Sedangkan pada uji hedonik warna 4,32 (suka), rasa 3,96 (agak suka), aroma 4,12 (suka), tekstur 4,17 (suka) dan keseluruhan 4,08 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk penelitian berikutnya sebaiknya menggunakan range yang lebih kecil pada rancangan percobaan produk *cookies*.