

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

4. 1 Kesimpulan.

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

1. Penambahan rasio perbandingan tepung ubi jalar ungu dan pasta kacang tanah sangat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, tekstur dan struktur luas penampang *cookies* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik perbandingan tepung ubi jalar ungu dan pasta kacang tanah dalam pembuatan *cookies* adalah perlakuan 3 yaitu 80% : 20% dimana menghasilkan *cookies* dengan karakteristik nilai kadar air 3,35%, kadar abu 2,97%, kadar protein 6,14%, tekstur 115,18 gF, skor uji organoleptik hedonik parameter warna 3,85 (agak suka), aroma 3,60 (agak suka), rasa 4,05 (suka), tekstur 4,00 (suka) dan skor uji organoleptik mutu hedonik parameter tekstur 3,20 (agak keras) dan warna 2,20 (coklat).

5. 2 Saran.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk membuat *cookies* dengan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan pasta kacang tanah yaitu 80%:20%.