

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Interaksi antara suhu dan waktu pemanggangan dalam pembuatan *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning berpengaruh nyata terhadap karakteristik warna (L^* dan a^*). Faktor Suhu dan waktu pemanggangan dalam pembuatan *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar air, karakteristik warna b^* , tekstur (kekerasan) dan uji hedonik parameter (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar dan kadar karbohidrat.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning terdapat pada perlakuan pemanggangan dengan suhu 150°C dan waktu selama 30 menit yang memiliki nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 4,36 (suka), aroma 4,28 (suka), tekstur 4,24 (suka), rasa 4,48 (suka), penerimaan keseluruhan 4,32 (suka), kadar air 3,80%, kadar serat kasar 2,84%, kadar karbohidrat 56,81%, warna L^* 74,7, a^* 8,8, b^* 40,0, tekstur 804,44 gf.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning.