

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar cilembu berpengaruh sangat nyata terhadap warna nilai (L, a* dan °hue), tekstur, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan sifat organoleptik (mutu tekstur, mutu aroma, mutu warna dan hedonik keseluruhan), berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (mutu rasa), namun tidak berpengaruh nyata pada warna b*.
2. Perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar cilembu pada perlakuan 95%:5% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai warna L (74,93), a* (6,13), b* (28,46) dan °hue (77,86). Nilai tekstur 227,93 gF, kadar air 2,99%, kadar abu 0,08%, kadar protein 1,64%, kadar lemak 11,52%, kadar karbohidrat 83,76% dan sifat organoleptik pada aroma 3,00 (agak khas cilembu), tekstur 3,64 (agak renyah), rasa 3,68 (agak enak), warna 3,24 (agak kuning) dan penerimaan keseluruhan 3,84 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran yang dapat diberikan sebaiknya perlu uji lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dari *cookies* yang dihasilkan dan memperbaiki cara penyimpanan *cookies* agar bertahan lebih lama menghindari kerusakan produk.