

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan tepung kulit kopi pada pembuatan *cookies* berpengaruh terhadap organoleptik meliputi ; aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan dan Pada fisikokimia meliputi ; *spread ratio*, warna, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat
2. Penambahan tepung kulit kopi 12% menghasilkan sifat organoleptik terbaik dengan dengan daya terima yang paling disukai dengan sifat fisikokimia meliputi *spread ratio* 2,94cm, warna dark moderate orange, kadar air 4,82%, kadar abu 2,22%, kadar protein 5,27%, kadar lemak 25,04%, dan kadar serat kasar 10,64%.

5.2 Saran

Cookies modifikasi dengan penambahan tepung kulit kopi disukai disarankan untuk penelitian lebih lanjut pada pengemasan dan masa simpan produk.