

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Dari Beberapa tingkat Kematangan Kelapa” dapat disimpulkan:

1. Penambahan kelapa parut kering dari beberapa tingkat kematangan buah kelapa berpengaruh terhadap karakteristik cookies yang dihasilkan yaitu kadar air, kadar lemak, tingkat kekerasan dan warna organoleptik rasa, aroma dan tekstur cookies. Kadar air dari kelapa parut kering muda 4,96% berbeda nyata dengan kering tua 3,87%. Kadar lemak cookies kelapa parut muda 10,31% berbeda nyata cookies kelapa parut tua 12,14%. Kekerasan cookies kelapa parut muda 106,67gf berbeda nyata cookies kelapa parut tua 120,03gf. Deskripsi warna cookies kelapa parut muda dan setengah Dark moderate oranye berbeda nyata dengan cookies kelapa parut tua Slightly desaturate oranye
2. Penambahan kelapa parut kering dari beberapa tingkat kematangan kelapa berpengaruh terhadap uji organoleptik. Cookies dengan penambahan kelapa parut kering dari buah kelapa tua merupakan cookies yang paling disukai oleh panelis dengan nilai penerimaan rasa 4,36, aroma 4,44, warna 4,20 dan tekstur 4,16.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penambahan kelapa parut kering tua memberikan hasil terbaik yang disukai oleh panelis, namun cookies dengan penambahan kelapa parut kering tua menghasilkan lemak yang tinggi yaitu 12,14% sehingga rentan mengalami oksidasi. Oleh karena itu, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan produk