

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perbandingan tepung pisang nangka dan terigu terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan memberika pengaruh nyata terhadap kekerasan, daya kembang, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak serta berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu pada *cookies*.
2. *Cookies* perlakuan C dengan perbandingan tepung pisang nangka 45% : terigu 55% dapat direkomendasikan dan diterima secara organoleptik oleh panelis. *Cookies* perlakuan C memiliki karakteristik mutu sebagai berikut: kekerasan 60,75 N/cm², daya kembang 10,65%, kadar air 4,44%, kadar abu 2,8%, kadar protein 9,1%, dan kadar lemak 37,5%, warna 4,00 (suka), aroma 3,60 (biasa), rasa 4,10 (suka), dan kerenyahan 4,20 (suka). *Cookies* ini belum memenuhi standar mutu SNI pada kadar abu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk lebih teliti dalam pemilihan bahan baku terutama tingkat kematangan pisang yang digunakan agar *cookies* yang dihasilkan dapat memenuhi standar mutu SNI.