

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan tepung labu kuning dan blondo sebagai bahan baku pembuatan *cookies* blondo tidak berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu, tingkat kekerasan dan organoleptik (warna, aroma) *cookies* blondo, dan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar protein, dan kadar serat kasar serta organoleptik (rasa, tekstur) *cookies* blondo.
2. Karakteristik mutu *cookies* berbahan baku tepung labu kuning dan blondo menghasilkan *cookies* dengan kadar air berkisar antara 5% - 5,7%, kadar abu berkisar antara 5% - 5,4%, kadar protein berkisar antara 14% - 18,37%, kadar lemak berkisar antara 25% - 31,47%, kadar serat kasar berkisar antara 0,85% - 1,23%, kadar karbohidrat berkisar antara 41,47% - 47,49%, dan nilai kekerasan *cookies* berkisar antara 91,78% - 124,81%.
3. Perbandingan tepung labu kuning dan blondo terbaik terhadap terhadap nilai organoleptik dan penerimaan panelis terdapat pada perlakuan E (perbandingan tepung labu kuning dan blondo 16% : 26%) nilai organoleptik (warna 3,65 rasa 3,75 aroma 3,45 dan tekstur 3,45) yang berada pada taraf biasa – suka.

### 5.2 Saran

1. Dilakukan lagi penelitian lanjutan dengan perbaikan formula pembuatan *cookies* blondo sehingga analisis kandungan *cookies* blondo dapat memenuhi syarat mutu SNI.
2. Melakukan penelitian lanjutan mengenai analisis mikroorganisme dan umur simpan produk *cookies*.