

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu dengan penambahan bubuk daun kelor yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, nilai uji kekerasan, nilai uji warna, serta uji organoleptik warna dan aroma namun tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat serta uji organoleptik kerenyahan dan rasa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik adalah cookies perlakuan E dengan perbandingan 0% tepung pisang kepok dan 100% tepung ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 2,54%, kadar abu 2,32%, protein 5,41%, lemak 27,34%, karbohidrat 62,38%, kadar serat kasar 3,83%, aktivitas antioksidan 64,34%, kadar antosianin 9,24(mg/L), Nilai kekerasan 345,74 N/cm², Nilai warna 34,77 °hue, angka lempeng total $3,2 \times 10^3$ koloni/gram, serta penerimaan organoleptik terhadap cookies tepung pisang kepok, tepung ubi jalar ungu dan bubuk daun kelor dengan rata-rata warna 4,28, aroma 3,56, kerenyahan 3,76, dan rasa 3,64.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sara-saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Perlu dilakukan perbaikan formulasi pada bubuk daun kelor agar kadar protein *cookies* dapat memenuhi SNI.
2. Memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan *cookies* dalam peningkatan kandungan protein dan karbohidrat.
3. Perlu dilakuan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *cookies*.