

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung rebung dan tepung kacang hijau memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar kalium dan kekerasan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar serat kasar.
2. Produk *cookies* yang paling disukai panelis adalah perlakuan C (tepung rebung 20% dan tepung kacang hijau 30%) dengan hasil analisis kimia yaitu kadar air 3,03%, kadar abu 2,02%, kadar lemak 23,99%, kadar protein 13,83%, kadar karbohidrat 57,12%, kadar serat kasar 1,84% dan tingkat kekerasan 211,68 N/cm²

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, hal yang dapat disarankan adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam penganekaragaman produk berbahan baku rebung agar dapat mendukung program diversifikasi pangan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan dan jenis kemasan yang cocok *cookies* tersebut.