

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Substitusi tepung terigu dengan kentang rebus berpengaruh terhadap terhadap kadar air, abu, protein, asam lemak bebas, energi dan tekstur *cookies* namun tidak berpengaruh pada kadar lemak dan karbohidrat *cookies*.
2. Produk *cookies* yang paling disukai panelis yaitu *cookies* perlakuan C (80% Tepung Terigu : 20% Kentang Rebus) dengan rata-rata hasil analisis kimia sebagai berikut : kadar air 3,95%, kadar abu 1,34%, protein 6,42%, lemak 12,30%, asam lemak bebas (ALB) 0,41%, karbohidrat 76,95%, nilai energi 442kkal/100 gram dan angka lempeng total *cookies* yaitu $5,2 \times 10^3$ cfu/gram.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut :

1. Adanya penelitian mengenai perlakuan pendahuluan terhadap kentang rebus sehingga didapat adonan *cookies* yang mudah dibentuk.
2. Adanya penelitian lebih lanjut pembuatan tepung dari kentang rebus sebagai bahan baku pembuatan *cookies* dan penambahan variasi rasa *cookies* berbahan dasar kentang rebus.