

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Tingkat pencampuran tepung pisang raja dan tepung tempe pada pembuatan *cookies* memberikan pengaruh dalam peningkatan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, daya serap air, dan kekerasan produk.
2. *Cookies* dengan perlakuan B (95% Tepung pisang raja : 5% Tepung tempe) merupakan produk terbaik karena memiliki kandungan gizi yang cukup dan dari segi organoleptik masih dapat diterima sebagai produk yang disukai. Hasil pengujian terhadap perlakuan B diperoleh rata-rata nilai kadar air (4,39 %), kadar abu (1,44 %), kadar protein (5,40 %), kadar lemak (12,67 %), kadar karbohidrat (76,09 %), uji kekerasan (211,16 N/cm<sup>2</sup>), daya serap air (76,52%) asam lemak bebas (0,46%) dan angka lempeng total  $2,1 \times 10^{-3}$  cfu/g

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, Perlu di lakukannya penelitian lebih lanjut untuk menambah cita rasa pada *cookies* tepung pisang raja dengan penambahan tepung tempe agar lebih di sukai.

