

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan tepung *cassava* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, kekerasan serta organoleptik aroma, rasa dan tekstur *cookies*. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas, serta organoleptik warna.
2. Cookies perlakuan B yaitu dengan penambahan tepung *cassava* 10% merupakan formulasi terbaik dari substitusi tepung *cassava* terhadap tepung terigu.
3. Hasil organoleptik *cookies* terbaik dihasilkan dari perlakuan B yaitu *cookies* dengan penambahan tepung *cassava* 10% dengan nilai kesukaan panelis terhadap warna 3,90, rasa 4,2, aroma 4,0, dan kerenyahan 3,95.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengujian terhadap produk *cookies* dengan perbandingan jumlah tepung koro benguk.