

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan serbuk kulit buah manggis dan tepung talas tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar protein, aroma, dan kerenyahan *cookies*, namun memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, total fenol, aktivitas antioksidan dengan nilai IC₅₀, warna dan rasa *cookies*.
2. Produk terbaik berdasarkan karakteristik organoleptik, kimia, dan fisik yaitu perlakuan C dengan perbandingan tepung talas 70%, serbuk kulit buah manggis 10%, dan tepung terigu 20%, dengan nilai rata-rata warna 4,20, aroma 3,85, rasa 3,85, dan kerenyahan 3,55, nilai rata-rata hasil analisis fisik (kekerasan) *cookies* yaitu 220,88 N/cm² dan nilai rata-rata hasil analisis kimia pada *cookies* yaitu kadar air (4,19%), kadar abu (2,14%), kadar lemak (18,68%), kadar protein (3,39%), kadar karbohidrat (71,59%), total fenol (106,49 mgGAE/g) dan aktivitas antioksidan dengan nilai IC₅₀ (84,15 ppm).

5.2 Saran

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

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan yang mengandung protein tinggi untuk memenuhi syarat kandungan protein pada *cookies*, sehingga dapat memenuhi standar acuan SNI.
2. Perlu dilakukan penambahan rasa, untuk menghilangkan rasa sepat dari *cookies*, sehingga *cookies* lebih dapat diterima konsumen.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *cookies*.