

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Tingkat perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, asam lemak bebas, serat pangan, angka lempeng total pada *cookies* dan tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, aktivitas antioksidan pada *cookies*.
2. Produk yang paling disukai adalah perlakuan D (70% tepung pisang kepok: 30% tepung kacang hijau) dengan nilai terhadap warna 4,00 (suka), aroma 4,15 (suka), rasa 3,80 (suka) dan tekstur 3,60 (suka). *Cookies* dengan perlakuan D merupakan produk terbaik dengan nilai kadar air (4,49%), kadar abu (1,62%), kadar lemak (22,94%), kadar protein (7,38%), kadar karbohidrat (63,57%), asam lemak bebas (0,15%), serat pangan (10,99%), aktivitas antioksidan (63,21%) dan angka lempeng total ( $5,7 \times 10^3$  CFU/g).

### 5.2 Saran

Disarankan untuk menentukan jenis kemasan yang tepat agar dapat memperpanjang umur simpan *cookies*. Untuk peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian dengan menggunakan jenis pisang lainnya.