

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik *cookies* dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak yang digunakan pada *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap uji fisik, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat serta uji organoleptik rasa, dan organoleptik kerenyahan.
2. Perlakuan terbaik *cookies* yang dihasilkan adalah *cookies* perlakuan C (Perbandingan tepung ubi jalar ungu 75% : 25%) dengan nilai kekerasan 351,26 N/cm², kadar air 4%, kadar abu 2,25%, kadar lemak 26,13%, kadar protein 12,22%, kadar karbohidrat 55,39%, kadar serat pangan 13,50%, organoleptik warna 4,12 (suka), organoleptik aroma 4,20 (suka), organoleptik rasa 4,20 (suka), organoleptik kerenyahan 4,08 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan uji lanjut mengenai indeks glikemik. Peneliti juga menyarankan untuk melakukan pengujian terhadap umur simpan pada produk.