

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *cookies* dengan penambahan tepung kulit pisang ambon dengan empat perlakuan menggunakan perbandingan tepung terigu : tepung kulit pisang ambon, F0=100:0, F1=70:30, F2=60:40, F3=50:50.
2. Hasil uji daya terima produk *cookies* dengan penambahan tepung kulit pisang diperoleh bahwa F2 (tepung terigu 60 gr : tepung kulit pisang ambon 40 gr) lebih disukai panelis dengan warna cenderung agak gelap, rasa agak manis, aroma harum, dan tekstur agak renyah.
3. Hasil uji kandungan gizi F2 menunjukkan bahwa dalam formula ini mengandung kadar air 10,86%, kadar abu 4,46%, lemak 14,04%, protein 11,25%, karbohidrat 59,40%, dan kalsium 84,171 mg
4. Formula terpilih dalam penelitian ini berdasarkan tingkat kesukaan panelis dan tetap mempertimbangkan kandungan gizinya adalah F2, dengan penambahan tepung kulit pisang ambon 40 gr.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, belum sesuai kadar air, kadar abu, karbohidrat dengan SNI kue kering, dan klaim sumber kalsium sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penyesuaian kembali terhadap formula *cookies* tepung kulit pisang ambon agar dapat memenuhi SNI.
2. Diperlukan penelitian secara klinis untuk melihat potensi *cookies* tepung kulit pisang ambon sebagai makanan cemilan untuk ibu hamil sebelum diberikan kepada kelompok sasaran.

3. Perlu dikembangkan tentang bagaimana *packing & branding* yang baik untuk memperpanjang umur simpan, menjaga kandungan gizi, dan memperkenalkan kepada masyarakat umum produk *cookies* tepung kulit pisang ambon.
4. Pengujian organoleptik menggunakan panelis semi terlatih dan dilakukan pada satu tempat yang sama sehingga data yang diperoleh dapat menggambarkan produk yang dikembangkan.
5. Pemberian sampel kepada panelis disarankan dengan ukuran yang sesuai agar panelis dapat memberikan penilaian lebih akurat.
6. Sebelum melakukan penelitian hendaknya mencari sponsor penelitian agar keterbatasan dana penelitian dapat diminimalisir.

