

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan tepung biji alpukat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik dari segi warna dan rasa. Namun, berpengaruh tidak nyata pada kadar karbohidrat, kadar serat kasar, organoleptik segi aroma dan tekstur terhadap *cookies* yang dihasilkan.
2. Perlakuan *cookies* terbaik yaitu perlakuan B yaitu penambahan tepung biji alpukat 2% dengan nilai organoleptik warna (3,68), aroma (3,56), rasa (3,72), tekstur (3,84). *Cookies* perlakuan B memiliki kandungan kadar air (4,66%), kadar abu (3,31%), kadar protein (13,53%), kadar lemak (26,50%), kadar karbohidrat (52,01%), kadar serat kasar (3,59%), aktivitas antioksidan (24,41%) pada konsentrasi 10.000 ppm, dan kekerasan (28,94 N/cm<sup>2</sup>).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya melakukan pengujian tambahan seperti analisis angka lempeng total dan pengujian serat pangan agar mengetahui serat total pada produk.