

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perbandingan tepung pisang kepek dan tepung daun kelor terhadap karakteristik *cookies* dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung pisang kepek dan tepung daun kelor yang digunakan pada *cookies* memberikan pengaruh nyata pada analisis fisik kekerasan dan warna, pada analisis kimia kadar karbohidrat, kadar lemak, organoleptik warna. Tidak memberikan pengaruh nyata pada analisis kimia kadar abu, protein, air, organoleptik aroma, rasa dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik yang dihasilkan adalah cookies perlakuan C dengan perbandingan (tepung pisang kepek 90% : tepung daun kelor 10%) dengan nilai kekerasan ($331,66 \text{ N/cm}^2$), warna °Hue (157,07) dengan jenis warna yellow green, angka lempeng total ($1,2 \times 10^4 \text{ CFU/g}$), kadar air (4,93%), kadar abu (1,98%), kadar lemak (26,90%), kadar protein (6,74%), kadar karbohidrat (39,27%), organoleptik warna 4,08 (suka), organoleptik aroma 3,60 (suka), organoleptik rasa 3,76 (suka), organoleptik tekstur 3,80 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan modifikasi formulasi bahan baku dan optimalisasi proses pengeringan tepung pisang dan tepung daun kelor agar kadar air dan kadar abu *cookies* yang dihasilkan sesuai dengan SNI.