

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Perbandingan tepung pisang “Masak Sehari” dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik *cookies* dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung pisang “Masak Sehari” dan tepung kacang hijau yang digunakan pada *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, uji fisik, serta uji organoleptik warna, dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik *cookies* yang dihasilkan adalah *cookies* perlakuan E (Perbandingan tepung pisang 60% : tepung kacang hijau 40%) dengan kadar air 4,54%, kadar abu 2,72%, kadar protein 10,98%, kadar lemak 25,09%, kadar karbohidrat 56,66%, kadar serat kasar, 2,14%, nilai kekerasan 241,63 N/cm², organoleptik warna 4,00 (suka) , organoleptik aroma 4,08 (suka) organoleptik rasa 3,96 (suka), dan organoleptik tekstur 4,32 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk melakukan uji ketahanan penyimpanan (*shelf life*) terhadap produk *cookies*. Pengujian tersebut penting dilakukan untuk mengetahui perubahan sifat kimia, fisik, dan organoleptik selama masa penyimpanan, sehingga dapat ditentukan umur simpan optimal dan stabilitas mutu produk *cookies* yang dihasilkan.