

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *cookies* dengan bahan baku tepung pisang kepok dengan tingkat kematangan berbeda dapat disimpulkan:

1. Tingkat kematangan pisang kepok secara signifikan memberikan pengaruh nyata pada analisis kimia yaitu kadar air, serat pangan, pati, gula total, indeks glikemik. Pada analisis fisik yaitu kekerasan, warna, dan organoleptik (warna dan rasa).
2. Formulasi terbaik untuk penderita diabetes ditemukan pada perlakuan B (Pisang kuning kehijauan) yang memperoleh nilai indeks glikemik rendah yaitu 54,32%, dan cukup tinggi pada uji hedonik dengan skor warna 4,04 (suka), aroma 3,68 (suka), tekstur 3,56 (suka), rasa 3,60 (suka) yang berada pada kategori “suka”. Pada analisis fisik, kekerasan sebesar 146,41 N/cm² dan warna 54,39⁰Hue. Dari analisis kimia, kadar air 9,33%, abu 3,44%, protein 6,57%, lemak 32,29%, serat pangan 16,14%, serat kasar 5,02, karbohidrat 46,37%, pati 36,05% dari 46,37% karbohidrat, kadar gula total 8,43% dari 46,37% karbohidrat.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan modifikasi formulasi bahan baku agar kadar air cookies yang dihasilkan sesuai dengan SNI. Selanjutnya dilakukan pengujian lebih lanjut seperti uji antioksidan dan aktivitas air untuk mengetahui stabilitas mutu cookies selama penyimpanan.