

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Pencampuran tepung terigu dengan parutan bengkuang dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kekerasan (*hardness*), kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar asam lemak bebas (asam oleat) dan kadar inulin, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar serat kasar dan kadar karbohidrat.
2. Penerimaan panelis terhadap *cookies* secara organoleptik memberikan hasil terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan formulasi terbaik yaitu pada perlakuan A dimana tingkat pencampuran tepung terigu dengan parutan bengkuang 70 % : 30 % .
3. Produk terbaik pada pembuatan *cookies* dengan penambahan parutan bengkuang adalah perlakuan A, dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia sebagai berikut: kadar air (2,78%), kadar abu (1,96 %), kadar protein (7,03%), kadar lemak (22,41%), asam lemak bebas (0,29%), kadar serat kasar (1,74 %), karbohidrat (64,30%) dan kadar inulin (8,61%). Untuk analisis fisiknya yaitu : kekerasan / *hardness* (178,49 N/cm²) dan angka lempeng total (2,4 x 10³ cfu/g).

5.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar menganalisa indeks glikemik pada produk *cookies* dengan perbandingan terigu dan penambahan parutan bengkuang.
2. Untuk peneliti selanjutnya disarankan untuk mengaplikasikan bengkuang terhadap berbagai pangan olahan skala rumah tangga maupun industri agar dapat mendukung program diversifikasi produk pangan.