

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara proporsi tepung umbi dan maizena termodifikasi (70:30) dengan penambahan margarin terhadap kadar air, kadar pati, kadar lemak, dan daya patah *cookies*, namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar abu dan kadar protein *cookies*.
2. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini terdapat pada proporsi tepung ubi kuning dan maizena termodifikasi (70:30) dengan margarin 50%, yang memiliki nilai kadar air 6,90%, kadar abu 1,39%, kadar pati 64,20%, pati resisten 1,77%, kadar lemak 25,13%, kadar protein 5,82%, daya patah 7,33 N, dan uji organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma dan tekstur) menunjukkan nilai warna 4,04 (suka); rasa 3,23 (biasa); aroma 3,73 (biasa); dan tekstur 3,81 (biasa).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *cookies* dengan sumber tepung lokal lainnya seperti umbi-umbian untuk meningkatkan inovasi *cookies* yang bernilai fungsional