

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan cookies non gluten dengan perlakuan proporsi tepung gembili : tepung bungkil kacang tanah dan penambahan kuning telur, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara proporsi tepung gembili : tepung bungkil kacang tanah dan penambahan konsentrasi kuning telur terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan daya patah cookies. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap kadar abu dan kadar pati cookies.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah proporsi tepung gembili : tepung bungkil kacang tanah = 70 : 30 dan penambahan konsentrasi kuning telur 12% dan menghasilkan cookies bebas gluten dengan kadar air 3,56%, kadar abu 0,65%, kadar lemak 41,37%, kadar protein 8,82%, kadar pati 37,18% dan tekstur 5,670N. Hasil uji hedonik skala scoring menunjukkan rata-rata keseluruhan warna 3,44 (agak suka-suka), rasa 3,88 (agak suka-suka), aroma 3,32 (agak suka-suka), dan tekstur 3,68 (agak suka-suka).

#### **B. SARAN**

1. Perlu penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan rasa dan tekstur cookies non gluten, misalnya konsentrasi margarin, gula, dll.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan produk.