

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan *cookies* dengan perlakuan formulasi tepung kimpul termodifikasi dan daun alur dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian tahap 1 yang terdiri dari 3 perlakuan produk *cookies* didapatkan perlakuan terbaik *cookies* pada penambahan 60% tepung kimpul termodifikasi dan 40% daun alur. Pada penelitian tahap 2, tepung kimpul termodifikasi dan daun alur tidak berpengaruh nyata pada kadar abu, kadar protein, kadar pati, dan kadar pati resisten *cookies*, namun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, kadar total fenol dan daya patah *cookies*
2. Kondisi optimum dalam pembuatan *cookies* dapat dicapai dengan penambahan tepung kimpul termodifikasi 69.65% dan daun alur 30%. Nilai optimum yang masuk kedalam kriteria optimum adalah kadar air 2.01%, kadar abu 1.94%, kadar lemak 7.07%, kadar protein 8.50%, kadar karbohidrat 80.47%, kadar pati 37.12%, kadar pati resisten 2.84%, aktivitas antioksidan 70.18%, kadar total fenol 7.87%, dan daya patah 5.120 N. *Cookies* dengan kondisi optimum mengandung serat pangan sebesar 9.85%.

B. Saran

Perlu dilakukan pelebaran range dan penambahan variabel pada tepung kimpul termodifikasi dan daun alur agar data yang dihasilkan lebih tepat dalam menentukan kondisi optimum formulasi *cookies*