

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan tabel sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang signifikan antara 2 faktor yaitu proporsi tepung umbi lokal:tepung jewawut dan konsentrasi kuning telur terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar amilosa, dan organoleptik hedonik (warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan *overall*).
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan proporsi tepung umbi kimpul:tepung jewawut (70:30) dengan konsentrasi kuning telur 10%. Perlakuan tersebut menghasilkan kadar air 4,90%, kadar abu 0,87%, kadar protein 4,35%, kadar lemak 14,60%, kadar pati 33 %, kadar amilosa 12,0%, dan daya 9,3 N. Hasil uji hedonik menunjukkan rata-rata keseluruhan warna 4,25 (suka), rasa 3,90 (agak suka), aroma 3,95 (agak suka), tekstur 3,85 (agak suka), *overall* 4,15 (suka). Serta perlakuan terbaik menghasilkan kadar serat pangan 3,24%, kadar kalsium 8,67 mg/100g dan kadar zat besi 1,054mg/100g.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai penambahan sumber protein lainnya untuk meningkatkan kadar protein *cookies* umbi lokal.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai sifat fungsional *cookies* umbi lokal.