

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Formulasi *cookies* dengan substitusi tepung bonggol pisang menghasilkan empat formula dengan proporsi berbeda yaitu F1 (25% tepung bonggol pisang : 75% tepung terigu), F2 (50% tepung bonggol pisang : 50% tepung terigu), F3 (75% tepung bonggol pisang : 25% tepung terigu), dan F4 (100% tepung bonggol pisang : 0% tepung terigu). Substitusi tepung bonggol pisang berpengaruh nyata ($p = 0,038$) terhadap kenaikan kadar serat pangan, tetapi tidak berpengaruh nyata ($p = 0,136$) terhadap aktivitas antioksidan. Peningkatan substitusi tepung bonggol pisang kepek berbanding lurus dengan peningkatan kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan. Sehingga semakin tinggi substitusi tepung bonggol pisang kepek, maka kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan akan semakin tinggi. Hasil uji organoleptik atau hedonik menunjukkan bahwa substitusi tepung bonggol pisang berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ($p = 0,028$), rasa ($p = 0,000$), dan tekstur ($p = 0,000$) namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna *cookies* ($p = 0,078$). Formula terpilih ditentukan dengan uji ranking terhadap parameter kadar serat pangan, aktivitas antioksidan, serat hasil uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji ranking didapatkan formula terpilih yaitu F4 dengan substitusi tepung bonggol pisang sebesar 100%. Takaran saji formula terpilih sebesar 40 gram mengandung energi 182,22 kkal, protein 2,44 gram, lemak 8,58 gram, karbohidrat 23,82 gram, serat pangan 11,72 gram, dan aktivitas antioksidan sebesar 17.014,4 ppm.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menganalisis aktivitas antioksidan yang lebih spesifik serta menganalisis lebih lanjut nilai indeks glikemik serta dan melakukan intervensi mengenai efektivitas produk pada penderita obesitas.