

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian yang berjudul Pengaruh Komposisi Tepung Suweg dan Tepung Porang terhadap Uji Proksimat, Serat Pangan, dan Sifat Organoleptik *Cookies* antara lain:

- a. *Cookies* dengan komposisi tepung suweg dan tepung porang berpengaruh signifikan terhadap kadar protein, lemak, dan karbohidat ($p < 0,05$).
- b. Kadar serat pangan pada *cookies* dengan komposisi tepung suweg dan tepung porang memiliki hubungan signifikan terhadap penambahan tepung suweg ($p < 0,05$).
- c. Pada uji organoleptik yang dilakukan kepada 30 panelis semi terlatih, didapatkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap rasa dan tekstur *cookies* dengan komposisi tepung suweg dan tepung porang ($p < 0,05$).
- d. Melalui metode De Garmo untuk menentukan formula terpilih dari *cookies*. Komposisi formula terbaik berdasarkan kandungan gizi serta organoleptik adalah formula 5 dengan komposisi 100% tepung suweg.
- e. Takaran Saji formula terpilih (formula 5) sebesar 30 gram/sajian. Dalam satu sajian memiliki kandungan energi sebesar 132 kkal, protein 1,62 gram, 7,66 gram lemak, 13,46 gram karbohidrat dan 2,36 gram serat pangan.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji kandungan antioksidan pada *cookies*. Bagi masyarakat yang ingin mengonsumsi diwajibkan untuk mengonsumsi 2 takaran saji dalam sehari agar dapat memenuhi 16% dari kebutuhan serat hariannya.