

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian pada cookies dengan penambahan puree ubi jalar kuning dan kelapa parut kering, uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata terhadap warna ($p < 0,001$), aroma ($p = 0,002$), dan tekstur ($p < 0,001$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap rasa ($p = 0,882$) dan tingkat kesukaan ($p = 0,175$). Hal ini menunjukkan bahwa penambahan puree ubi jalar kuning dan kelapa parut kering lebih memengaruhi karakteristik fisik dan aroma. Berdasarkan indeks efektivitas, perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan TU1K1 dengan konsentrasi perbandingan tepung terigu dan *puree* ubi jalar kuning (70:30) dan konsentrasi penambahan kelapa parut kering (20%) dengan nilai rata-rata warna kuning terang (skala 3.56); agak beraroma kelapa (skala 3.64); tekstur agak keras (skala 3.44); rasa agak enak (skala 3.04); tingkat kesukaan sedikit suka (skala 2.92).
2. Hasil uji kadar air pada perlakuan terbaik TU1K1 dengan konsentrasi perbandingan tepung terigu dan *puree* ubi jalar kuning (70:30) dan konsentrasi penambahan kelapa parut kering (20%) menunjukkan nilai sebesar 6,0%. Nilai ini belum memenuhi standar mutu SNI *cookies* karena melebihi batas maksimum kadar air yaitu 5%.
3. Hasil uji β -karoten pada perlakuan terbaik menunjukkan nilai rata-rata sebesar 1,334 mg/100 g. Hal ini menunjukkan bahwa *cookies* masih mengandung β -karoten meskipun telah melalui proses pemanggangan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan perbaikan formulasi bahan seperti menurunkan konsentrasi *puree* ubi jalar kuning dan meningkatkan konsentrasi kelapa parut kering agar dapat memenuhi standar mutu *cookies* pada kadar air dan perlu adanya penurunan suhu dan penambahan waktu saat proses pemanggangan supaya meningkatkan hasil

kandungan β -karoten pada *cookies* serta perlu dilakukan juga uji daya simpan untuk mengetahui kestabilan mutu produk selama penyimpanan.

