

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh konsentrasi kuning telur ayam leghorn omega-3 dan proporsi tepung terigu dengan tepung millet terhadap kualitas sensoris *cookies*, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan konsentrasi kuning telur ayam leghorn omega-3 berpengaruh terhadap kualitas sensoris *cookies*, terutama pada parameter warna, rasa, tekstur, dan *aftertaste*. Konsentrasi kuning telur ayam leghorn omega-3 yang terlalu tinggi cenderung menurunkan penerimaan aroma karena munculnya aroma khas telur yang lebih kuat (bau amis).
2. Konsentrasi kuning telur ayam leghorn omega-3 sebesar 10–20% serta proporsi tepung terigu dan tepung millet 1:1 menghasilkan *cookies* yang paling disukai panelis, dengan karakteristik sensoris yang seimbang meliputi warna, rasa, tekstur, dan aroma.
3. Hasil interaksi dari kombinasi perlakuan berdasarkan tingkat kesukaan panelis diperoleh pada kombinasi K1T3 (konsentrasi kuning telur omega-3 10% dan proporsi tepung millet dengan tepung terigu 2:1), menunjukkan bahwa formulasi dengan proporsi terigu lebih tinggi menghasilkan karakteristik *cookies* yang lebih disukai, namun substitusi tepung millet tetap berpotensi sebagai alternatif bahan pangan lokal yang bernilai gizi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai analisis kandungan gizi seperti kadar air, kadar serat, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar abu pada produk *cookies* agar dapat dihasilkan produk *cookies* yang sesuai dengan syarat.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai uji daya simpan (*shelf life*) terhadap produk *cookies* yang dihasilkan untuk mengetahui stabilitas mutu produk selama penyimpanan.
3. Perlu penelitian lebih lanjut terkait Sistem Jaminan Halal pada industri *cookies* di Indonesia.

