

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai kajian pengaruh proporsi tepung terigu : tepung millet dan konsentrasi kuning telur ayam leghorn non-omega 3 terhadap kualitas sensoris *cookies*, maka dapat diambil beberapa kesimpulan dan saran sebagai berikut.

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu:

1. Proporsi tepung terigu : tepung millet dan konsentrasi kuning telur ayam leghorn non-omega 3 pada *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris, terutama pada atribut warna, rasa, tekstur, kerenyahan, dan tingkat kesukaan panelis, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma *cookies*.
2. Konsentrasi kuning telur ayam leghorn non-omega 3 yang menghasilkan *cookies* dengan kualitas sensoris tertinggi berdasarkan penilaian panelis pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan tingkat kesukaan yaitu konsentrasi 30% (30 gram) dengan kode K3.
3. Terdapat interaksi antara proporsi tepung terigu : tepung millet putih dan konsentrasi kuning telur ayam leghorn non-omega 3 terhadap kualitas sensoris *cookies*. Kombinasi perlakuan T1K3 (1:1, 30%) menghasilkan nilai tertinggi pada parameter warna, aroma, dan kerenyahan, perlakuan T2K3 (1:2, 30%) menghasilkan nilai tertinggi pada parameter tekstur, sedangkan perlakuan T3K3 (2:1, 30%) menghasilkan nilai tertinggi pada parameter rasa dan tingkat kesukaan panelis. Berdasarkan tingkat kesukaan sebagai parameter penerimaan keseluruhan, perlakuan T3K3 merupakan formulasi terbaik dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan sebesar 3,60 (agak suka-suka).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Perlu penelitian lanjut mengenai analisis sifat fisikokimia serta kandungan gizi pada *cookies* yang dihasilkan, seperti kadar air, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pangan untuk mengetahui mutu produk secara lebih lengkap.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan *cookies* dengan proporsi tepung millet dan konsentrasi kuning telur ayam leghorn non-omega 3 yang berbeda untuk mengetahui kestabilan mutu produk selama penyimpanan.
3. Perlu dilakukan pengembangan formulasi dan variasi bahan tambahan lainnya agar diperoleh produk *cookies* dengan kualitas sensoris dan nilai gizi yang lebih baik serta memiliki daya terima konsumen yang lebih tinggi.
4. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai sertifikasi halal untuk industri *cookies* di Indonesia.

