

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian pengaruh penambahan tepung talas terhadap karakteristik cookies pisang kepek maka dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Tingkat substitusi tepung pisang kepek dengan tepung talas pada *cookies* pada tingkat kesukaan organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur didominasi oleh perlakuan K (100% tepung pisang).
2. Hasil pengujian mutu terbaik tingkat substitusi tepung pisang kepek dengan tepung talas pada *cookies* perlakuan Kontrol (Tepung Pisang 100%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan substitusi tepung talas dengan penambahan 10%, 20%, 30% dan 40% pada tepung pisang kepek tidak berbeda nyata pada kadar air, kadar abu, kadar n total dan kadar gula reduksi, akan tetapi berbeda nyata pada kadar abu, maka perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan menggunakan formula substitusi tepung ubi jalar atau tepung ubi cilembu.