

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil bahwa komposisi penambahan tepung labu kuning dan tepung ampas tahu. Tepung labu kuning dan tepung ampas tahu ternyata bisa dijadikan *cookies*. adapun formula yang digunakan pada *cookies* berbasis tepung labu kuning dan tepung ampas tahu adalah 40 gram gula halus, 50 gram *brown sugar*, 120 gram *butter*, $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*.

Hasil penelitian organoleptik (uji kesukaan) *cookies* berbasis tepung labu kuning dan tepung ampas tahu masih dapat diterima oleh panelis dan *cookies* yang paling disukai adakah *cookies* dengan kadar tepung labu kuning dan tepung ampas tahu sebesar A2 (70:30). Sedangkan analisis kimiawi Hasil penelitian kadar air tertinggi pada formula A1(75:25) 1,89-1,66 formula terendah A2(70:30),A3(65:35), penelitian kadar abu tertinggi pada formula A3(65:35) 2,88-2,18 formula terendah A1(75:25), penelitian kadar protein tertinggi pada formula A1(75:25) 6,37-3,87 formula terendah A3(65:35), penelitian kadar karbohidrat tertinggi pada formula A3(65:35) 59,42-40,66 formula terendah A1(75:25), penelitian kadar lemak tertinggi pada formula A1(75:25) 48,9-40,31,63 formula terendah A3(65:35).

6.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya, perlu dilakukan perbandingan penggunaan beberapa jenis tepung dalam satu produk. supaya dapat dilihat interaksi antar bahan tersebut.
2. Penelitian selanjutnya, diharapkan dapat digunakan *pure palm sugar* sebagai pengganti gula halus.
3. Formula yang dibuat dapat diproduksi skala industri dengan menambahkan uji kandungan gizi lain sesuai dengan SNI, selain itu perlu dilakukan kajian umur simpan cookies serta kemasan yang tepat untuk *cookies*.