

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa:

1. Cookies dari hasil analisis zat gizi natrium, kalium dan magnesium pada cookies tepung kacang kedelai dan pisang kepok putih yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik yaitu natrium (106,25 mg/100gr), kalium (360,70 mg/100gr), magnesium (18,90 mg/100gr).
2. Daya terima warna tertinggi pada cookies kacang kedelai dan pisang kepok putih terdapat pada cookies perlakuan P1 (100%).
3. Daya terima aroma tertinggi pada cookies kacang kedelai dan pisang kepok putih terdapat pada cookies perlakuan P0 (97%).
4. Daya terima rasa tertinggi pada cookies kacang kedelai dan pisang kepok putih terdapat pada cookies perlakuan P3 (90%).
5. Daya terima tekstur tertinggi pada cookies kacang kedelai dan pisang kepok putih terdapat pada cookies perlakuan P0 (76,7%).
6. Daya terima tertinggi terhadap semua aspek penilaian (warna, aroma, rasa, tekstur) terdapat pada perlakuan yang paling disukai yaitu P1 (Tepung kacang kedelai 80 gr + tepung pisang kepok putih 20 gr).
7. Daya terima cookies tepung kacang kedelai dan pisang kepok putih dari segi warna yang diterima oleh panelis yaitu pada perlakuan P1. Aroma yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P0. Rasa yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P3. Tekstur yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P1.

B. Saran

1. Diharapkan bagi masyarakat sebaiknya memanfaatkan kacang kedelai dan pisang kapok putih menjadi produk cookies sebagai makanan selingan tinggi kalium
2. Untuk aroma disarankan peneliti selanjutnya untuk dilakukan perlakuan penambahan bahan lain untuk menghilangkan aroma yang kuat.