

BAB V

PENUTUP

5.1 kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. perlakuan tepung kulit pisang pada tepung terigu yang berbeda dalam pembuatan cookies memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap karakteristik fisikokimia cookies pada uji kadar air, kadar abu, kadar serat dan tekstur cookies yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dari pemanfaatan tepung kulit pisang yang berbeda dalam pembuatan cookies terdapat pada perlakuan P1 dan perlakuan P2 dengan substitusi tepung kulit pisang ambon dengan nilai rata-rata yaitu kadar air 8,419, kadar abu 44,916, kadar serat 2,740, dan tekstur penetrometer 10,700 menghasilkan kualitas terbaik pada pembuatan cookies.

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas maka disarankan bahwa dalam pembuatan cookies dengan menggunakan perlakuan, sebaiknya menggunakan tepung kulit pisang ambon dengan perlakuan 10% dan 20% sehingga tidak terlalu mempengaruhi karakteristik fisikokimia dari cookies dan disarankan bahwa penelitian selanjutnya dilanjutkan, boleh di ulang akan tetapi melakukan penilaian yang lain.