

BAB V

PENUTUP

5.1.Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik sifat organoleptik cookies berbasis campuran tepung kulit pisang ambon dan tepung terigu memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P>0,01$) Terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur cookies.
2. Perlakuan yang tepat dalam menghasilkan cookies yang baik terdapat pada perlakuan P3 dengan jumlah konsentrasi tepung kulit pisang 30% yaitu menghasilkan nilai rata-rata warna dengan nilai sebesar 4,622 dengan kategori sangat suka, warna dengan nilai sebesar 4,667 (sangat suka), rasa memiliki nilai sebesar 4,844 dengan kategori sangat suka dan tekstur cookies dengan nilai sebesar 4,778 dengan kategori sangat suka.

5.2.Saran

1. Dari kesimpulan di atas dapat disarankan agar bisa memanfaatkan limbah pertanian seperti kulit pisang dalam pembuatan tepung guna menghemat tepung terigu. Dalam pembuatan cookies disarankan dapat menggunakan tepung kulit pisang sebesar 30% ditambahkan pada tepung terigu.
2. Dari hasil penelitian ini penggunaan tepung kulit pisang 30% dapat di kaji atau di teliti lebih lanjut untuk mengetahui manfaat kesehatan bagi manusia.