

BAB V

PENUTUP

5.3. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa

1. Penerimaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur cookies tertinggi dihasilkan pada perlakuan tanpa substitusi tepung tongkol jagung dan perlakuan substitusi tongkol jagung sebesar 10%
2. Substitusi tepung tongkol jagung sebesar 10% belum merubah karakter sensorik warna, aroma, rasa dan tekstur secara nyata, namun peningkatan substitusi menjadi 20% hingga 30% secara nyata menurunkan penerimaan karakter-karakter sensorik tersebut

5.4. Saran

Dari kesimpulan di atas dapat disarankan dalam pembuatan cookies dapat disubstitusi menggunakan tepung tongkol jagung dengan konsentrasi sebesar 10% dapat menghasilkan cookies dengan kualitas Organoleptik yang baik.