

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik organoleptik *cookies* (warna, aroma, rasa, dan tekstur) yaitu pada perlakuan (R1) dan (R2), *cookies* memperoleh nilai organoleptik yang lebih tinggi (agak suka sampai mendekati suka). Namun, pada perlakuan R3 mutu organoleptik menurun.
2. Karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kadar yodium *cookies*) yaitu kadar air *cookies* untuk semua perlakuan melebihi SNI biskuit ($\leq 5\%$). Kadar abu, kadar serat kasar dan kadar yodium *cookies* meningkat seiring penambahan tepung rumput laut *E. cottonii*.

5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian, yaitu:

1. Jumlah optimal penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* untuk menghasilkan *cookies* yang disukai panelis adalah pada kisaran 2,5-5% (R1 dan R2).
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan modifikasi proses pemanggangan secara bertahap dengan waktu lebih lama dan suhu lebih tinggi agar kadar air *cookies* dapat memenuhi persyaratan mutu SNI biskuit.