

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh substitusi ampas kelapa terhadap kualitas cookies, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis menunjukkan bahwa substitusi ampas kelapa memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf 1% ($P < 0,01$) terhadap variabel organoleptik rasa, aroma, tekstur dan warna sedangkan ketebalan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$).
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan C (20%) substitusi ampas kelapa yang menghasilkan rasa, (4,833a = sangat suka), aroma (4,617a = sangat suka), tekstur (4,633a = sangat suka), warna (4,667a = sangat suka), tekstur menggunakan alat texture analyzer menghasilkan nilai tertinggi pada perlakuan E (40%) sebesar 2498,333a, dan warna menggunakan analisis RGB menunjukkan warna coklat muda terbaik pada perlakuan C (20%) sedangkan nilai ketebalan berkisar antara 3,57a hingga 5,27a

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai substitusi ampas kelapa dalam tepung terigu pada pembuatan cookies, maka dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan ampas kelapa sebesar 20% disarankan dalam pembuatan cookies karena menghasilkan tingkat penerimaan panelis tertinggi pada parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai karakteristik kimia dan daya simpan cookies ampas kelapa sehingga dapat diketahui mutu, kestabilan, dan umur simpan produk.