

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta uji statistik yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil uji sifat fisik *cookies* tepung gayam menunjukkan, semakin banyak penambahan tepung gayam maka rasa manis akan berkurang, aroma yang tercium semakin langu khas tepung gayam, dan kerenyahan dari tekstur yang dihasilkan akan semakin berkurang. Namun, warna pada *cookies* yang dihasilkan tidak mengalami perbedaan yang signifikan dikarenakan warna *cookies* mengikuti warna dasar pada gula semut kelapa yang digunakan yaitu berwarna coklat.
2. Dari ketiga sampel *cookies* tepung gayam yang mendapatkan respon positif disukai oleh panelis serta dapat dikembangkan berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan adalah *cookies* dengan perlakuan B yaitu dengan pencampuran tepung gayam sebanyak 35%.
3. Ada perbedaan yang nyata pada keempat perlakuan *cookies* tepung gayam terhadap kadar serat pangan, semakin banyak pencampuran tepung gayam maka kadar serat pangan pada *cookies* akan semakin tinggi.
4. Apabila mengonsumsi *cookies* perlakuan B sebanyak 5-6 keping dapat menyumbang energi sebesar 225,09 kkal - 270,01 kkal serta dapat

menyumbang serat pangan sebesar 6,64% - 7,06% atau setara dengan 2,05 g - 2,46 g.

B. Saran

1. Berdasarkan uji sifat fisik dan sifat organoleptik pada *cookies* dengan perlakuan B (65%:35%) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.
2. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji untuk mengurangi aroma langu pada tepung gayam dengan alternatif cara yang bisa dilakukan yaitu, dengan memberikan perisa makanan agar lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.
3. *Cookies* tinggi serat pangan dapat digunakan sebagai alternatif kudapan untuk pencegahan penyakit degeneratif.