

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbedaan komposisi tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik yang meliputi, warna, tekstur dan mutu tekstur, aroma, rasa dan mutu rasa serta penerimaan keseluruhan dari *cookies* tepung kulit pisang.
2. Perlakuan yang dapat diterima oleh panelis yaitu komposisi tepung komposit terigu 80% dan tepung kulit pisang 20% di peroleh nilai rata – rata terhadap mutu organoleptik yaitu: warna 3,58 (suka) dengan persentase panelis yang menyukai warna 57% dari 20 panelis, tekstur 3,38 (netral) dengan persentase yang menyukai tekstur 50% dari 20 panelis dan nilai rata – rata mutu tekstu 2,60 (renyah), aroma 3,57 dengan persentase yang menyukai aroma 63% dari 20 panelis, rasa 3,50 (netral) dengan persentase yang menyukai rasa 55% dari 20 panelis dan nilai rata – rata mutu rasa 2,50 (agak manis) serata penerimaan keseluruhan terhadap *cookies* tepung kulit pisang 3,80 (suka) dengan persentase yang menyukai 57% dari 20 panelis.
3. Kandungan kadar air pada *cookies* tepung kulit pisang dengan perlakuan komposisi tepung komposit yang berbeda mempunyai kisaran antara 3,63 – 8,98. Kandunga protein pada *cookies* tepung kulit pisang dengan perlakuan komposisi tepung komposit yang berbeda mempunyai kisaran antara

6,58 – 8,31, Kandungan kadar serat kasar pada *cookies* tepung kulit pisang dengan perlakuan komposisi tepung komposit yang berbeda mempunyai kisaran antara 13,93 – 22,79.

4. Perlakuan yang dapat diterima dari perbedaan komposisi *cookies* tepung kulit pisang yaitu, perlakuan 1 dengan komposit 80% terigu dan 20% tepung kulit pisang dengan persentase jumlah panelis yang memilih suka sebanyak 57% dan karakteristik mutu tekstur renyah dan mutu rasa agak manis. Kandungan nilai rata – rata kadar air sebesar 3,63%bb sesuai dengan standar mutu *cookies* menurut SNI 01-2973-1992 maksimal 5%. Nilai rata – rata kandungan protein sebesar 6,58 %bb, sesuai standar mutu *cookies* menurut SNI 01-2973-1992 minimal 6% dan nilai rata – rata kadar serat kasar 13,92%bb.

B. SARAN

1. Untuk memperoleh karakteristik *cookies* yang sesuai dengan mutu subjektif sebaiknya menggunakan komposisi tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang dengan perlakuan bertahap dari tepung kulit pisang 10% hingga 30% dengan rentang selisih kecil.
2. Untuk mendapatkan tepung kulit pisang dengan warna yang tidak gelap coba di gunakan kulit pisang dengan tingkat kematangan 70 - 80% atau kulit pisang setengah matang.
3. Perlu dilakukan uji kadar air, kandungan protein dan kadar serat kasar pada tepung kulit pisang sehingga dapat mempermudah proses perbandingan kandungan yang ada pada *cookies* tepung kulit pisang.
4. Perlu dilakukan uji kandungan zat gizi lainnya untuk *cookies* tepung kulit pisang.