

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis protein pada F3 telah memenuhi syarat mutu cookies menurut SNI biscuit (2011) yaitu minimal 5%.
2. Nilai energi formulasi cookies tepung pisang raja, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu telah memenuhi syarat mutu SNI Biskuit 1992 dengan minimum 400 kkal/100 g.
3. Formulasi tepung pisang raja, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur cookies, namun tidak memberikan pengaruh signifikan pada warna, rasa dan aroma cookies.
4. Taraf perlakuan terbaik F2 dengan proporsi tepung pisang raja, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu (57,4 g : 6,8 g : 35,8 g) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk cookies bebas gluten dan kasein untuk anak penyandang autisme.

B. Saran

1. Cookies formulasi masih terdapat rasa pahit dan aroma pahit ubi. Hal tersebut mempengaruhi tingkat penerimaan panelis terhadap cookies sehingga unruk memperbaiki rasa dan aroma tersebut dapat ditambahkan perisa atau ekstrak.
2. Perlu dilakukan uji daya simpan produk untuk mengetahui daya simpan cookies agar menjamin bahwa produk aman dikonsumsi jika disimpan dalam jangka waktu lama.