

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Diperoleh *cookies* dengan substitusi biji alpukat yang disukai panelis dengan kadar protein yang sesuai dengan syarat mutu SNI 02973-2011, yaitu tidak kurang dari 5%.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Substitusi tepung biji alpukat dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan, kadar air dan kadar protein.
- b. Didapatkan *cookies* dengan tingkat kesukaan panelis terbaik yaitu pada formulasi tepung biji alpukat 15% dan tepung terigu 85% dengan persentase kadar air sebesar 3,80% (wb) dan kadar protein sebesar 5,51%.

B. Saran

Penelitian ini perlu uji lanjutan terhadap analisis sifat kimia yang lebih menyeluruh untuk mengetahui kualitas *cookies* yang sesuai dengan syarat mutu yang ditetapkan. Selain itu perlu dilakukan analisis lebih lanjut terhadap perlakuan substitusi tepung biji alpukat terhadap faktor perlakuan lainnya untuk mengetahui formulasi *cookies* yang lebih disukai. Meski demikian, penelitian ini sudah dapat digunakan sebagai acuan pembuatan *cookies* menggunakan substitusi tepung biji alpukat dengan tepung terigu.