

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies dengan substitusi tepung almond berpotensi sebagai sumber penambah nilai gizi pada *cookies* dan disukai panelis dari segi semua atribut penilaian.

2. Kesimpulan Khusus

- 1) Perlakuan 2 dengan tepung almond 25% berpengaruh terhadap penurunan kadar protein 8,63%, lemak 24,30% dan peningkatan pada kadar karbohidrat 57,48%, kadar air 8,51%, dan memiliki warna cerah 69,75 serta pada uji tingkat kesukaan termasuk dalam kategori disukai oleh panelis.
- 2) *Cookies* yang disukai panelis dan dapat diterima oleh panelis terdapat pada perlakuan *cookies* dengan substitusi tepung almond 25%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk *cookies* yang tersubstitusi tepung almond, sehingga bisa menjadi makanan ringan yang sehat dan disukai.