

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut di atas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kesimpulan umum

Substitusi tepung terigu dengan tepung gembili sampai dengan 50% dapat dihasilkan cookies yang disukai sampai agak disukai oleh panelis dan dapat memiliki nilai indeks glikemik rendah.

2. Kesimpulan khusus

- a. Substitusi tepung terigu dengan tepung gembili menurunkan kadar air dan kadar protein, meningkatkan warna dan tekstur, meningkatkan kesukaan dan menghasilkan cookies yang memiliki indeks glikemik yang rendah.
- b. Penggunaan tepung gembili sebagai substitusi tepung terigu sampai dengan 70% dapat menurunkan kadar air, menurunkan kadar protein, meningkatkan warna dan meningkatkan tekstur.
- c. Cookies yang disukai oleh panelis dan memiliki indeks glikemik rendah (33,11) dihasilkan dari substitusi tepung terigu dengan tepung gembili sebesar 50%. Cookies tersebut memenuhi Standar Nasional Indonesia untuk kadar air sebesar 3,00%, dan kadar protein sebesar 7,68%.

B. Saran

Dapat digunakan penambahan pewarna makanan untuk menyamarkan warna gelap dari cookies gembili. Selain itu, diperlukan upaya pembentukan tekstur agar tidak terlalu keras, misalnya dilakukan uji coba dengan menggunakan suhu dan waktu pemanggangan berbeda agar menghasilkan cookies terbaik.