

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Pada penelitian ini dapat diketahui bahwa panelis menyukai cookies yang dibuat dengan bahan dasar tepung jagung kuning dibandingkan dengan cookies berbahan dasar tepung terigu. Jika cookies jagung ini bisa diteruskan untuk dikomersilkan tentu saja akan mengurangi tingkat konsumsi terigu di Indonesia dan mengurangi jumlah impor gandum.

2. Kesimpulan khusus

Penelitian terhadap cookies jagung kuning dengan rasio konsentrasi maizena dapat disimpulkan bahwa :

a. Rasio konsentrasi tepung maizena mempengaruhi tingkat kesukaan cookies.

Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada cookies jagung kuning dengan rasio tepung jagung kuning dengan pati jagung 55:45, karena pada rasio ini didapatkan rasa, aroma, tekstur dan warna yang sesuai dengan keinginan panelis.

b. Kadar β -karoten paling tinggi didapatkan pada cookies dengan rasio tepung

jagung kuning dengan pati jagung 100:0 dengan kadar nilai β -karoten 3,82 mg / 100 g, dan yang paling rendah terdapat pada cookies control yang dibuat dengan tepung terigu tanpa ada penambahan jagung kuning, sebesar 2,02 mg / 100 g.

- c. Kadar proksimat pada cookies jagung kuning dengan rasio tepung jagung kuning dengan pati jagung 55:45 sudah memenuhi SNI cookies.

B. Saran

1. Pada pengujian selanjutnya disarankan untuk menguji tekstur.
2. Untuk penggunaan selanjutnya lebih baik menggunakan rasio tepung jagung kuning dengan pati jagung 55:45.