

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum:

Penggunaan tepung pisang kepok putih dan natrium bikarbonat dapat menghasilkan *cookies* yang mempunyai sifat fisik mirip dengan *cookies* dari tepung terigu.

2. Khusus:

- a. Penggunaan tepung pisang kepok putih hingga 85% dapat mengurangi pengembangan *cookies*, namun pada 100% tidak berbeda nyata dan dapat meningkatkan tingkat kekerasan *cookies*, sedangkan penambahan natrium bikarbonat hingga 0,50% dapat meningkatkan pengembangan *cookies* dan mengurangi tingkat kekerasan *cookies*.
- b. *Cookies* yang disukai oleh panelis dihasilkan dengan penggunaan tepung pisang kepok putih sebesar 70% dan penambahan natrium bikarbonat sebesar 0,50%. *Cookies* tersebut mempunyai sifat fisik yaitu tingkat pengembangan volume yang tinggi dan tingkat kekerasan yang rendah, serta komposisi kimia seperti kadar air sebesar 4,40 (%bb), kadar abu 1,91 (%bb), kadar protein 3,22 (%bb), kadar lemak 23,13 (%bb), dan karbohidrat *by difference* 67,33 (%bb).

B. Saran

Dalam penelitian dihasilkan *cookies* dengan kadar protein yang rendah disebabkan oleh bahan baku tepung pisang yang digunakan rendah protein, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk meningkatkan kadar protein dengan penambahan sumber protein lain.