

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kesimpulan Umum

Formulasi cookies tepung komposit yang disukai yaitu cookies tepung komposit 25% dan soda kue 0% terhadap sifat kimia proksimat.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan tepung komposit dan soda kue berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung komposit yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin besar.
- b. *Cookies* yang menggunakan tepung komposit dan baking powder terpilih memiliki kandungan kadar air 3,95%, kadar abu 1,4%, kadar protein 12,37%, kadar lemak 13,75% dan karbohidrat 68,45%.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam penggunaan penambahan tepung komposit sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies sehingga menghasilkan *cookies* yang lebih baik.