

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data dan hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung labu madu dan tepung kelapa parut sangat berpengaruh pada kadar protein, abu, karbohidrat, serat kasar, betakaroten, kesukaan aroma, warna, rasa, tekstur dan uji fisik warna, juga berpengaruh terhadap kadar air tetapi tidak berpengaruh terhadap lemak.
2. Kesukaan keseluruhan *Cookies* tertinggi 5,36 = agak suka terdapat pada F6 (perbandingan tepung labu madu 30% dan tepung kelapa parut 70% yang didukung oleh kadar air 3,2%^{bb}, protein 6,4667%^{bk}, abu 1,7%^{bk}, lemak 10,8%^{bk}, karbohidrat 57,2187%^{bk}, serat kasar 12,5%^{bk}, betakaroten 24,1% dan uji fisik warna L* 19,36.