

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya adalah :

1. Tepung terigu substitusi tepung jambu biji merah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, betakaroten, kadar serat kasar, warna L, dan tekstur pada cookies.
2. Margarin substitusi minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap betakaroten, Lemak, warna L, warna a, dan warna b terhadap cookies
3. Hasil cookies yang paling disukai konsumen diperoleh pada A1B2 dengan substitusi tepung jambu biji dan substitusi minyak sawit merah 5% : 10% dengan kandungan kadar air 2,61%, kadar abu 1,49%, betakaroten 132,13 ppm, kadar lemak 40,39%, dan serat kasar 3,99%.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut cookies dengan substitusi tepung jambu biji dan substitusi minyak sawit merah agar mendapatkan cookies yang memenuhi SNI