

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah;

1. Substitusi kelapa parut pada tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, serat kasar, protein, warna L (kecerahan), warna a (kemerahan), warna b (kekuningan), tekstur, organoleptik warna dan aroma, Selanjutnya substitusi RPO pada margarin berpengaruh nyata terhadap kadar air, protein, warna a (kemerahan), warna b (kekuningan), betakaroten, antioksidan, serta organoleptik warna, aroma, dan rasa.
2. Substitusi kelapa parut pada tepung terigu dan substitusi RPO pada margarin yang terbaik pada sampel A3B3 yaitu (kelapa parut 75% dan RPO 15%) dengan hasil kadar air 2,8%, kadar abu 1,2%, protein 5%, serat 6,72%, serta antioksidan 93,055%.
3. Substitusi kelapa parut pada tepung terigu dan RPO pada margarin yang menghasilkan *cookies* dengan β -karoten tertinggi pada sampel A1B1 (kelapa parut 10% dan RPO 25%) sebesar 145,969 ppm dan antioksidan tertinggi pada sampel A3B1 (kelapa parut 75% dan RPO 25%) sebesar 93,055 %

B. Saran

Sampel dengan perlakuan B1(25%) DAN B2(20%) menghasilkan *cookies* dengan rasa getir dan menyebabkan rasa gatal di tenggorokan. Harapannya pada penelitian selanjutnya supaya mencari cara untuk menghilangkan rasa getir tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat

dilanjutkan dan dikembangkan dengan substitusi yang dapat memberikan manfaat fungsional tepung yang lain contohnya pada tepung ubi talas, tepung sukun, dan tepung jagung.