

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Variasi perbandingan tepung gembili dan tepung mocaf berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar kalsium, kesukaan tekstur, kesukaan warna, pada cookies umbi gembili, namun tidak berpengaruh terhadap kesukaan aroma dan kesukaan rasa.
2. Persentase tepung cangkang telur berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar kalsium, kesukaan aroma, kesukaan rasa, kesukaan tekstur cookies umbi gembili, namun tidak berpengaruh terhadap kesukaan warna cookies umbi gembili.
3. Cookies umbi gembili yang paling disukai dipenelitian terdapat pada formulasi sampel A2B3 (perbandingan tepung gembili dengan tepung mocaf 80:20) dan persentase tepung cangkang telur sebanyak 9% dengan nilai rerata kesukaan 5,73 (agak disukai), kadar air 2,21%, kadar abu 5%, kadar protein 3,08%, kadar lemak 21,06%, kadar karbohidrat 68,66%, kadar kalsium 3,81 mg/100 g.

### B. Saran

1. Perlu dikaji lebih lanjut bagaimana menghilangkan rasa pahit pada umbi gembili, sehingga cookies yang dihasilkan lebih disukai.
2. Perlu diperhatikan metode pengeringan umbi gembili sehingga diperoleh tepung yang lebih cerah.