

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut;

1. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa variasi penggunaan tepung ubi jalar ungu dan tepung talas dengan substitusi minyak sawit merah dan margarin terhadap kualitas *cookies* yang dihasilkan terdapat pengaruh nyata pada kadar air *cookies*, serat kasar, protein, antioksidan, betakaroten dan warna. Untuk variasi pencampuran tepung di dapatkan pengaruh pada analisis kadar abu, karbohidrat, organoleptic warna, organoleptic aroma, dan organoleptic tekstur. Sedangkan untuk variasi penambahan margarin dan minyak sawit merah terdapat pengaruh pada analisis kadar lemak.
2. Hasil uji organoleptik yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa sampel yang paling disukai oleh konsumen ialah sampel A1B2 yaitu sampel dengan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung talas 80:20 dan dengan perbandingan antara substitusi margarin dan minyak sawit merah sebesar 85:15.
3. Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung talas dengan penambahan substitusi minyak sawit merah pada margarin berpengaruh nyata terhadap betakaroten *cookies* dengan hasil tertinggi ada pada sampel A1B3 sebesar 245,120 ppm. Dan faktor A dan B berpengaruh

nyata terhadap aktivitas antioksidan *cookies* dengan hasil tertinggi pada sampel A3B2 sebesar 93,109%

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah supaya menggunakan bahan yang lebih bervariasi untuk mendapatkan hasil yang lebih banyak sebagai pembandingan penelitian sebelumnya.