

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian uji kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kesukaan terhadap *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok dengan berbagai formulasi adalah formula 1 25% : 75% dengan nilai rata-rata skor 85,3 (56,8%).
2. Kandungan serat pada *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok sebanyak 13,6% per 100 gram.

#### **B. Saran**

1. Bagi penelitian selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya agar bisa membuat variasi formulasi agar dapat mendapatkan tingkat kesukaan yang lebih baik dan mempunyai banyak referensi jurnal terkait agar bisa lebih memahami apa yang akan dilakukan.

2. Bagi institusi pendidikan

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi mengenai kandungan serat dan kandungan zat gizi sehingga peneliti selanjutnya bisa menjadikan tepung bonggol pisang kepok menjadi substitusi tepung terigu sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

### 3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru dilingkungan masyarakat dalam pemanfaatan bonggol pisang kepok.

