

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* menggunakan Salak Pondoh dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat Kesukaan dengan metode uji hedonik yang meliputi warna, aroma, rasa yang telah dilakukan kepada 25 panelis didapatkan hasil yang tertinggi untuk diteliti lebih lanjut berdasarkan nilai rata-rata yaitu F2 sebesar 76.4% dengan kategori “Cukup”.
2. Kandungan Energi *Cookies* Salak Pondoh 469.61 Kkal per 100 gram
3. Kandungan Lemak *cookies* salak pondoh 19.9% per 100 gram, persajian *cookies* yang terdiri dari 50 gr/ 5 keping *cookies* mengandung 9.95%.
4. Kandungan Protein *cookies* salak pondoh 7,6% per 100 gram, Persajian *cookies* yang terdiri dari 50 gr/ 5 keping *cookies* mengandung 3.8%.
5. Kandungan Karbohidrat *cookies* salak pondoh 64.9% per 100 gram, persajian *cookies* yang terdiri dari 50 gr/ 5 keping *cookies* mengandung 32.45%
6. Kandungan Serat Kasar *cookies* salak pondoh 2.8 % per 100 gram takaran, persajian *cookies* yang terdiri dari 50 gr/ 5 keping *cookies* mengandung 1.4%.

#### **B. Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *cookies* berbahan dasar salak pondoh untuk dijadikan sebagai cemilan sehat.

2. Bagi institusi Pendidikan

Diharapkan ini dapat digunakan sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa tentang produk dengan kandungan karbohidrat dan lemak yang lebih tinggi untuk memudahkan penelitian lebih lanjut.

### 3. Bagi masyarakat

*Cookies* direkomendasikan sebagai alternatif produk makanan selingan yang dapat dikonsumsi masyarakat yang memiliki banyak kandungan gizi.