

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* dengan bahan dasar tepung kentang hitam dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kesukaan terhadap *cookies* dengan penambahan tepung kentang hitam dengan tepung terigu berbagai formulasi adalah formula 1 80% : 20% dengan nilai rata-rata skor 99,25 (77,0%).
2. Tingkat kesukaan pada formula 1 pada indikator rasa yaitu 86,4 %, pada indikator warna 76,0%, pada indikator aroma 92,8% dan pada indikator tekstur 52,8 %.
3. Kandungan zat gizi pada *cookies* dengan hasil uji memperoleh energi sebesar 245 kkal, Kandungan zat gizi protein 0,522%, Kandungan zat gizi lemak 22,68% dan Kandungan zat gizi karbohidrat 73,06%.

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 kentang hitam menjadi bahan utama sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan baru dalam pemanfaatan tepung kentang hitam

