

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian analisis kandungan serat dan tekstur *cookies* dengan penambahan tepung uwi ungu dapat disimpulkan bahwa :

1. Kandungan serat *cookies* dengan penambahan tepung uwi ungu menunjukkan bahwa F1 memiliki kandungan serat tertinggi ( $1,1990 \pm 0,0026$  g), diikuti oleh F2 ( $1,1071 \pm 0,0181$  g), dan F3 memiliki kandungan serat terendah ( $0,9683 \pm 0,0295$  g).
2. Tekstur *cookies* dengan penambahan tepung uwi ungu menunjukkan bahwa F1 memiliki nilai *hardness* terendah ( $3126,25 \pm 1032,99$  gf), diikuti oleh F2 ( $3866,17 \pm 623,08$  gf), dan F1 memiliki nilai *hardness* tertinggi ( $4339 \pm 1118,16$  gf).

#### **B. Saran**

Penelitian ini menyarankan agar panen uwi ungu dilakukan pada usia 8 bulan setelah masa tanam karena kandungan antosianinnya moderat, sehingga warna *cookies* yang dihasilkan tidak terlalu gelap dan tetap menarik. Selain itu, diperlukan uji keamanan pangan seperti analisis cemaran mikroba atau logam berat untuk memastikan produk akhir aman dikonsumsi.