

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang tanah terhadap sifat organoleptik *cookies* berbasis tepung pisang kepok memberikan pengaruh terhadap daya terima *cookies* yang dinilai dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Dimana F2 (40%) gabungan tepung kacang tanah dan tepung pisang kepok mendapat nilai rata-rata tertinggi yang paling disukai oleh panelis.
2. Berdasarkan hasil perhitungan nilai gizi menggunakan TKPI 2020 menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang tanah dan tepung pisang kepok berpengaruh terhadap kandungan gizi makro *cookies*. Formulasi F3 memiliki kandungan karbohidrat lebih rendah karena proporsi tepung kacang tanah lebih tinggi dibandingkan tepung pisang kepok, sehingga dapat direkomendasikan untuk penderita diabetes melitus karena membantu mengontrol asupan gula darah.

B. Saran

1. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penimbangan bahan secara lebih akurat, yaitu menimbang pisang kepok setelah proses pencucian dan penimbangan kacang tanah setelah kulit dilepaskan. Selain itu, proses sangrai kacang tanah sebaiknya dilakukan sebelum kulit arinya dikupas agar diperoleh tepung kacang tanah dengan kualitas yang lebih baik.