

## BAB V

### KESIMPULAN & SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Tepung biji durian layak digunakan sebagai pengganti dari tepung terigu dalam proses pembuatan *cookies*.
2. Menurut daya terima dan uji kesukaan yang diberikan kepada panelis, Produk B merupakan produk yang paling digemari dibandingkan hasil produk lainnya berdasarkan variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa. Terdapat 14 responden (46.7%) yang memberikan skor 4 (Sangat suka) pada variabel warna dan aroma dari Produk B. Kemudian terdapat 18 responden (60%) yang memberikan skor 4 (sangat suka) terhadap tekstur dan rasa dari Produk B.
3. Terdapat perbedaan warna yang signifikan terhadap Produk kontrol dengan produk lainnya. Sedangkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap variabel aroma dan rasa antara produk kontrol dengan produk lainnya. Berdasarkan variabel Tekstur, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kontrol dengan produk B , dan terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kontrol dengan produk C dan produk D.

#### 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian uji coba *Cookies* menggunakan tepung biji durian, terdapat saran yang dapat dilakukan untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi baru sebagai pengganti bahan utama pembuatan *cookies* dari tepung terigu menjadi tepung biji durian.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut sehingga dapat memperbaiki warna dan tekstur *cookies* yang terbuat dari tepung biji durian.
3. Aroma dari *cookies* berbahan dasar tepung biji durian dapat lebih ditingkatkan agar menciptakan *cookies* yang lebih harum.
4. Dapat diketahui jenis biji durian yang digunakan untuk membuat tepung biji durian yang akan digunakan pada penelitian selanjutnya.

