

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan adalah :

1. Tingkat daya terima cookies pada warna yaitu P0 48%.
2. Tingkat daya terima cookies pada aroma yaitu P0 43%
3. Tingkat daya terima cookies pada rasa yaitu P2 44%
4. Tingkat daya terima cookies pada tesktur yaitu P3 56%

#### **5.2 Saran**

1. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat memperhatikan ulang suhu pemasakan dan waktu saat pemanggangan
2. Mengembangkan cookies dengan penambahan tempe dan tepung talas lebih menarik dan memiliki daya jual
3. Diharapkan penelitian selanjutnya untuk menguji dan membuktikan lebih kuat apa saja kandungan zat gizi yang terkandung dalam cookies tsb.