

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari studi literatur ini adalah tepung ikan lele dan tepung ikan gabus merupakan substituen tepung yang memiliki kandungan gizi memadai dengan karakteristik yang relatif baik jika digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena terdapat banyak parameter yang memenuhi syarat mutu *cookies*.

5.2 Saran

1. Penelitian dapat dilanjutkan dengan uji organoleptik dan daya simpan *cookies* dengan perbedaan penggunaan substitusi tepung ikan.