

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pembuatan *frozen cookies* substitusi tepung talas pada *cookies* mempengaruhi mutu *cookies* itu sendiri menjadi lebih disukai panelis.

Produk terbaik berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X3 (substitusi dengan 100% tepung talas 250 gram) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk *cookies* X3 dengan kriteria penerimaan terhadap warna adalah coklat, aroma baik, tekstur tidak keras dan rasa yang pas.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini adalah perlu dicoba lagi oleh penulis untuk memberikan penambahan warna pada *cookies* yang 100% menggunakan tepung talas agar *cookies* terlihat lebih menarik dan lebih bersih. *Cookies* juga perlu penambahan *topping* (hiasan atas *cookies*) yang lebih menarik dan rasa sesuai selera.

Selain itu perlu dipelajari lagi cara mencetak adonan yang bagus dengan menggunakan *spluit* agar lebih menarik lagi dari segi tampilannya.