

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil eksperimen dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung tempe mempengaruhi karakteristik mutu *cookies* dan kesukaan panelis.

*Cookies* tempe rata-rata yang disukai oleh panelis adalah X1 dengan kriteria penerimaan tertinggi terhadap warna adalah kuning kecoklatan, aroma adalah cukup beraroma tempe, rasa adalah cukup manis dan cukup berasa tempe, tekstur adalah cukup lembut, kerenyahan adalah cukup renyah.

#### **B. Saran**

Dari hasil eksperimen ini adalah perlu dicoba untuk penjemuran tepung tempe lebih lama sehingga mampu memberikan tekstur *cookies* tempe yang lebih renyah dan dapat digemari oleh masyarakat.

Dengan adanya pembuatan *cookies* tempe, penulis berharap pembuatan *cookies* dengan tepung terigu rendah protein disubstitusikan dengan tepung tempe menjadi lebih dikenal dan diterima oleh masyarakat.