# BAB IV

# PENUTUP

## A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian eksperimen dapat disimpulkan bahwa penambahan puree bayam pada jenis kue *cookies* mempengaruhi mutu *cookies* dari segi rasa, aroma, tekstur, tingkat kerenyahan dan tingkat kesukaan.

Produk yang yang paling disukai oleh panelis dari segi warna adalah produk X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram, dari segi aroma produk yang paling disukai oleh panelis adalah X3 dengan penambahan puree bayam sebanyak 95 gram, dari segi rasa produk yang paling disukai oleh panelis adalah X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram, dari segi tekstur produk yang paling disukai oleh panelis adalah X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram, dari segi kerenyahan produk yang paling disukai oleh panelis adalah X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram, dari segi kesukaan produk yang paling disukai oleh panelis adalah X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram .

## B. Saran

Dari hasil penelitian ini perlu disarankan adalah cara penanganan yang tepat untuk mencegah *cookies* agar tidak mudah berjamur dengan cara dikemas pada kondisi yang benar-benar dingin (suhu internal roti 38°C), hindari penyimpanan pada tempat yang pengap, gelap dan panas dan cara berikutnya adalah dengan penambahan bahan anti jamur (*mold inhibitor)*.