

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Substitusi tepung ubi ungu dan tepung kedelai pada *cookies* menyebabkan warna yang tampak pada *cookies* memiliki perbedaan yang tajam.
- Substitusi tepung ubi ungu dan tepung kedelai pada *cookies* menyebabkan perbedaan yang nyata pada tekstur *cookies* yang terbentuk. Semakin besar perbandingan tepung kedelai, maka kekerasan tekstur semakin meningkat.
- Tingkat penerimaan konsumen toko roti terhadap *cookies* substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai cukup baik dengan minat beli konsumen yang cenderung bertambah setelah mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies*.
- *Cookies* dengan formulasi yang paling disukai konsumen yakni *cookies* C1 dengan formulasi tepung ubi ungu 100%.

5.2. Saran

- Untuk penelitian lebih lanjut diperlukan uji tambahan seperti kadar air, kadar protein dan aktivitas antioksidan.
- Diperlukan tambahan bahan atau proses untuk menetralkan rasa pahit yang ditimbulkan oleh tepung kedelai.
- Penambahan air pada adonan *cookies* dengan proporsi yang berbeda juga dapat dilakukan supaya tekstur adonan yang terbentuk tidak terlalu keras atau lembek pada setiap perlakuannya.
- Perhitungan harga kasar pada produk *cookies* substitusi juga dapat dilakukan untuk menjadi salah satu pertimbangan konsumen dalam memberi penilaian terhadap minat beli produk.