

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung ubi ungu dan sirup yakon akan menyebabkan peningkatan dan penurunan pada kandungan kimia, perbedaan tekstur serta hasil uji sensori.
- Penambahan tepung ubi ungu dan sirup yakon menyebabkan peningkatan kemanisan tanpa meningkatkan total kalori.
- *Cookies* yang paling disukai secara keseluruhan menurut hasil sensori yaitu *cookies* dengan kandungan tepung ubi ungu dan tepung terigu sama banyak ditambah sirup yakon 50 mL yang mengandung total kalori  $431,60 \pm 5,50$  kkal serta tingkat kemanisan  $1,84 \pm 0,05$  °Brix.

### 5.2. Saran

Penelitian ini membuka peluang penelitian lebih lanjut tentang terjadinya variasi karakteristik kimia pada *cookies* akibat perlakuan sirup yakon dan tepung ubi ungu yang berbeda. Penelitian ini juga membuka pertanyaan tentang mekanisme penurunan kadar lemak oleh penambahan fruktooligosakarida (FOS).