

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung kulit pisang raja terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan *cookies*. Diantara *cookies* yang disubstitusi tepung kulit pisang raja, persentase substitusi tepung kulit pisang raja 10% lebih disukai oleh panelis dan tidak terdapat beda nyata dengan persentase substitusi 20%, 30% dan 40%.
2. Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kadar protein pada formulasi F0 (8.32), F1 (7.92), F2 (7.63), F3 (6.88), F4 (6.26) dan terhadap kadar lemak pada formulasi F0 (17.90), F1 (16.84) dan terhadap kadar lemak F0 (67.27), F1 (68.66), F4 (70.10) dan kadar serat F0 (0.41), F1 (1.46), F2 (2.43), F3 (2.81), F4 (3.35).
3. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kadar lemak pada formulasi F2 (15.88), F3 (15.65), F4 (15.60) dan terhadap kadar karbohidrat pada formulasi F2 (69.59), F3 (69.35).
4. *Cookies* terbaik terdapat diformula F2 (20%) dengan konsumsi *cookies* tepung kulit pisang raja 12 keping/hari dapat mencegah atau mengurangi resiko KEK (Kurang Energi Kronis) pada remaja.

#### 6.2 Saran

Disarankan untuk melakukan perendaman natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) 0,5% dengan lama perendaman  $\pm 10$ -30 menit terlebih dahulu sebelum kulit pisang dikeringkan untuk mengatasi terjadinya pencoklatan pada kulit pisang. Dan disarankan untuk konsumsi *cookies* tepung kulit pisang raja pada formulasi F2 (20gr tepung kulit pisang raja) 12 keping/hari untuk mengatasi terjadinya KEK pada remaja.