

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Bedasarkan hasil penelitian dapat dikatakan bahwa penambahan tepung daun kelor di produk cookies memiliki pengaruh yang nyata terhadap tekstur, rasa, dan warna. Hasil dari ketiga sampel yang telah diujikan dapat menghasilkan bahwa secara keseluruhan yang paling disukai adalah sampel dengan penambahan 2 gr lalu penambahan 5 gr pada urutan kedua dan yang paling tidak disukai adalah sampel dengan penambahan 8 gr. Sampel dengan penambahan 2 gr dengan nilai tertinggi memiliki nilai sensoris Tekstur 4,36 , Rasa 4,3 , dan Warna 4,4.

#### **5.2 Saran**

Dalam proses penelitian dalam pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor perlu dilakukan penelitian lebih lanjut yang sesuai dengan jenjang umur dan gender. Karena perbedaan umur dan perbedaan gender akan mempengaruhi preferensi dan kesukaan jenis makanan atau rasa dari makanan yang disukai. Adapun saran lainnya terhadap penggunaan bahan baku untuk mendapatkan kualitas cookies yang lebih baik.