

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa suhu saat proses pengovenan berpengaruh terhadap sifat sensori yaitu tekstur, rasa, aroma dan warna pada *cookies gluten free* yang berbahan dasar tepung singkong. Hasil dari ketiga sampel yang telah diujikan, didapatkan bahwa *cookies gluten free* ini menghasilkan tekstur yang paling disukai dengan suhu pengovenan 180°C. Kemudian untuk warna dan rasa *cookies* yang paling disukai berada di suhu 160°C, dan aroma *cookies* yang paling disukai adalah saat suhu pengovenan berada di angka 140°C.

5.2 Saran

Dalam proses pembuatan *cookies gluten free* ini diperlukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan suhu 140°C dalam kurun waktu yang lebih lama. Hal ini dilakukan agar dapat menghasilkan tekstur, rasa, aroma dan warna yang sesuai dengan *cookies* yang paling disukai yaitu *cookies* dengan suhu 160°C.