

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kombinasi perlakuan antara proporsi jenis lemak dan penambahan bubuk whey pada *cookies* tepung beras protani termodifikasi memberikan pengaruh terhadap parameter sensori dengan nilai tertinggi pada tekstur 4,067 yang didapatkan oleh perlakuan L3W1 (proporsi jenis lemak VCO dan penambahan bubuk whey 5%) dan pada parameter kesukaan nilai tertinggi didapatkan oleh perlakuan L1W1 (proporsi jenis lemak margarin dan penambahan bubuk whey 5%) sebanyak 4,217.



B. Saran

Saran untuk penelitian mengenai pengaruh proporsi jenis lemak dan penambahan bubuk *whey* terhadap karakteristik sensori *cookies* tepung beras protani termodifikasi yaitu, perlu dilakukan penelitian untuk memperbaiki variabel sensori terutama tekstur *cookies* dengan cara mengurangi penambahan proporsi bubuk *whey* mulai dari 2,5%-7,5%.