

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

1.1.Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis, diperoleh kesimpulan:

1. Kandungan gizi tepung biji alpukat komersial dengan tepung biji alpukat penelitian yaitu kadar air 7,55% dan 9,34%, kadar abu 2,40% dan 2,24%, kadar karbohidrat 78,2% dan 75,1%, kadar protein 5,48% dan 5,26%, kadar lemak 1,50% dan 1,86%, kadar serat kasar 4,78% dan 6,10%, aktivitas antioksidan 21,28 ppm dan 27,14 ppm.
2. Aroma, tekstur dan rasa *cookies* substitusi tepung biji alpukat lebih disukai panelis adalah P3 dengan 50% penambahan biji alpukat, sedangkan panelis lebih menyukai warna dari P2 dengan 30% penambahan tepung biji alpukat.
3. Adanya pengaruh substitusi tepung biji alpukat 30%, 50%, dan 70% terhadap perbedaan persepsi panelis dilihat dari tingkat kesukaan *cookies* (warna, aroma, rasa, dan tekstur).
4. *Cookies* P3 dengan penambahan 50% tepung biji alpukat merupakan *cookies* yang paling diminati panelis dengan rerata nilai 1,2 untuk warna, 0,3 untuk warna, 0,6 untuk tekstur, untuk aroma 0,3 dengan total nilai keseluruhan 2,4.
5. *Cookies* P3 dengan penambahan 50% tepung biji alpukat memiliki kandungan karbohidrat sebesar 53,9%, lemak 29,473% dan protein 7,25%. Semua hasil kandungan gizi *cookies* P3 memehuni SNI No.2793-2011.
6. Uji aktivitas antioksidan *cookies* P3 dengan penambahan 50% tepung biji alpukat memperoleh nilai 31,99 ppm dalam 100 gram *cookies*, berarti *cookies* tersebut mampu menangkal radikal bebas dengan sangat kuat berdasarkan IC50.

1.2.Implikasi

Implikasi dari penelitian yang telah dilakukan, yaitu:

1. Hasil penelitian ini dilihat dari cara pembuatan tepung biji alpukat yang menggunakan alat-alat sederhana sehingga dapat menjadi referensi masyarakat untuk mengolah limbah biji alpukat dan dapat membuka lapangan kerja.
2. Kandungan gizi dan kandungan aktivitas antioksidan pada *cookies* substitusi tepung biji alpukat sudah memenuhi SNI No. 2793-2011 dan aktivitas antioksidan dari *cookies* sangat kuat. Sehingga dapat dijadikan referensi baru oleh masyarakat dalam pengolahan *cookies*.
3. Pembuatan *cookies* menggunakan tepung biji alpukat dapat membantu pengurangan impor dari Negara tetangga, sehingga dapat membantu perekonomian Indonesia.

1.3. Saran

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya menambahkan variasi di dalam *cookies* tepung biji alpukat, agar penerimaan konsumen lebih baik dan lebih menarik. Hal ini guna menghilangkan rasa pahit pada *cookies* yang masih ada pada *cookies* P3 dengan 70% tepung biji alpukat.
2. Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat lebih kreatif, inovatif serta menginovasi satu sama lain untuk memanfaatkan limbah dari biji alpukat yang dijadikan suatu produk yang berkualitas dan memiliki harga jual tinggi sesuai dengan kandungan gizi yang ada.