

BAB V

PENUTUP

Pada bagian akhir dari skripsi ini, penulis akan menyajikan beberapa kesimpulan dan saran yang diperoleh dari hasil penelitian dan uraian pada bab-bab sebelumnya mengenai rumusan masalah yang diteliti. Yaitu “pengaruh penambahan sari buah naga terhadap rasa, warna, aroma, tekstur cookies lidah kucing di tinjau dari uji organoleptik”

A. SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah diperoleh, peneliti menyimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan cookies lidah kucing mulai bahan dan peralatan mudah didapatkan karena produk ini termasuk produk umum bagi kalangan masyarakat dan banyak diminati, dengan penambahan sari mudah juga tergolong mudah karena bahan bahan penambahn juga tergolong umum dan banyak diperjual belikan. Dan produk cookies lidah kucing.
dengan penambahan sari buah naga mudah untuk diikuti masyarakat.
2. Hasil analisis data yang sudah diteliti peneliti mengacu pada beberapa data yang peneliti peroleh. Dalam hal ini peneliti menyimpulkan bahwa sari buah naga bisa menjadi penambahan cookies lidah kucing, karena ditemukan adanya pengaruh dari analisis data pada segi rasa, warna, aroma, tekstur. Maka dari itu H1 pada penelitian ini diterima karena adanya pengaruh di dalam penelitian. Peneliti mrnyimpulkan bahwa produk yang terbaik ada pada T3 yaitu dengan penambahan 20ml Sari Buah Naga dengan Rasa, Warna, aroma, Tekstur yang berpengaruh ke dalam produk cookies lidah kucing.

B. SARAN

1. Peneliti menyarankan serta berhadap jika penelitian ini akan berpengaruh kepada almamater Universitas PGRI Adi Buana Surabaya khususnya Program Studi PVKK Tata Boga, dapat juga digunakan sebagai acuan belajar mahasiswa yang ingin melakukan penelitian yang sama dalam pembuatan Cookies Lidah Kucing dengan penambahan sari buah naga. Bagi pengusaha kue untuk menambah wawasan

pemikiran dalam memilih dan mengembangkan usaha yang inovatif sehingga menjadi usaha yang kompetitif.

2. Perlunya penelitian lebih lanjut mengenai penelitian yang dilakukan oleh peneliti dalam penyempurnaan penelitian contohnya seperti dari segi gizi yang terkandung dalam sampel produk olahan cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga. Disarankan penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat yang ingin membuat olahan dengan penambahan sari buah naga yang masih jarang digunakan dalam pembuatan cookies lidah kucing.
3. Bagi konsumen mengenai penelitian yang dilakukan oleh peneliti dalam penyempurnaan produk contohnya dari segi rasa, warna, aroma, tekstur pada sampel olahan cookies lidah kucing. Disarankan penelitian ini bermanfaat bagi konsumen yang ingin berinovasi terhadap olahan produk cookies dengan penambahan sari buah naga yang tergolong masih jarang di kembangkan oleh masyarakat untuk produk UMKM. Sehingga dengan pemanfaatan produk ini banyak terciptanya lapangan pekerjaan yang sedikit membantu bagi masyarakat umum.