

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Suhu yang digunakan untuk pematangan kue kering adalah 150-175°C , suhu yang sangat baik unuk proses pemanasan dan pematangan kue kering adalah antara 160 dan 170° C.
2. Waktu yang efektif untuk proses pematangan yang paling baik dan menghasilkan kue kering yang gurih dan bertekstur renyah diluar serta lembut didalam adalah 15-25 menit.
3. Penambahan keju pada produk ini sangat berengaruh terhadap rasa ,tekstur ,dan aroma berfungsi Menambah rasa gurih, memiliki tekstur renyah dan aroma yang khas .
4. Hasil dari kadar air, kadar abu , kadar protein adalah dibawah ini :

1. Hasil kadar air

Tabel 5.1. Hasil Analisis Kadar Air

Sampel	% Kadar Abu
K1	0,7279
K2	1,201
K3	1,1657
K4	2,4605
K5	3,007
K6	3,7784

2. Hasil kadar abu

Tabel 5.2. Hasil Analisis Kadar Abu

Sampel	% Kadar Abu
K1	0,8059
K2	0,8389
K3	1,08
K4	1,7312
K5	1,816

