

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk bunga telang pada pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung mocaf memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktifitas antioksidan, uji kekerasan serta uji organoleptik warna dan tekstur. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein serta uji organoleptik aroma dan rasa.
2. Cookies pada perlakuan D dengan penambahan 6% bubuk bunga telang merupakan produk terbaik *berdasarkan* analisis kimia, fisik dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 3,18%, kadar abu 2,17%, kadar protein 2,07%, kadar lemak 27,30%, kadar karbohidrat 69,92%, aktivitas antioksidan 55,20%, kekerasan 148,82 N/cm², dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 3,43, aroma 3,67, rasa 3,95, dan tekstur 3,86. Semua parameter sudah memenuhi SNI 2973:2011 kecuali kadar protein.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki formulasi *cookies* agar semua parameter dapat memenuhi standar SNI
2. Menambahkan bahan lain pada pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung mocaf khususnya yang mengandung protein cukup tinggi.