

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *cookies* tepung MOCAF dengan penambahan tepung kacang hijau dengan berbagai perbandingan konsentrasi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung MOCAF dan tepung kacang hijau yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, kadar gula total, nilai energi, uji kekerasan, uji warna serta uji organoleptik dari segi warna. Tetapi tidak berpengaruh berbeda nyata terhadap kadar lemak, serta uji organoleptik dari segi aroma, tekstur dan rasa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik, uji kimia dan fisik adalah *cookies* perlakuan E dengan perbandingan tepung MOCAF 60% dan tepung kacang hijau 40% dengan rata-rata nilai sebagai berikut : nilai kadar air (3,33%), kadar abu (2,37%), kadar protein (10,18%), kadar lemak (23,33%), kadar serat kasar(4,22%), kadar karbohidrat (60,73%), kadar gula total (35,28%), nilai energi (466,57 kkal/100g), kekerasan (88,76 N/cm²), warna (67,3) (kuning kemerahan) angka lempeng total (8,8 x 10³ CFU/g) serta uji organoleptik terhadap *cookies* tepung MOCAF dan tepung kacang hijau dengan skor nilai aroma 3,6 (suka), warna 3,48 (biasa), tekstur 3,92 (suka) dan rasa 3,76(suka). *Cookies* ini belum memenuhi SNI pada karbohidrat, serat kasar dan abu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kadar indeks glikemik *cookies*. Untuk mengetahui berapa kadar indeks glikemik *cookies* yang dihasilkan, sehingga aman dikonsumsi bagi penderita diabetes.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan produk *cookies* serta kemasan yang cocok untuk produk *cookies*