

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk *Azolla microphylla* dengan berbagai macam konsentrasi pada pembuatan *cookies* dari MOCAF berpengaruh nyata pada taraf $\alpha=5\%$ terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, uji kekerasan, uji warna, uji organoleptik (warna, dan rasa). Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma dan tekstur).
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik *cookies* dengan penambahan bubuk *Azolla microphylla* adalah perlakuan D (penambahan BAM 12%) dengan karakteristik yaitu kekerasan (83,85 N/cm²), °Hue (178,70), kadar air (3,42%), kadar abu (1,49%), kadar lemak (23,19%), kadar protein (7,34%), kadar karbohidrat (64,16)%, kadar serat kasar (6,87%), aktivitas antioksidan (46,89%), dan uji organoleptik meliputi warna 3,75 (suka), aroma 3,15 (biasa), rasa 3,55 (suka), tekstur 3,35 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya yaitu melakukan uji angka lempeng total, cemaran logam, asam lemak bebas dan umur simpan pada *cookies* dengan penambahan bubuk *Azolla microphylla*.