

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan tepung kedelai dan Mocaf memiliki pengaruh nyata terhadap kadar air, protein, abu, lemak, karbohidrat, asam lemak bebas, nilai energi, serat kasar, kekerasan, organoleptik dari segi warna, rasa, tekstur, after taste, namun berpengaruh tidak nyata pada kadar total karotenoid dan aroma *cookies*.
2. Perlakuan *cookies* terbaik yaitu *cookies* perlakuan C dengan perbandingan (80% Mocaf : 20% tepung kedelai) dengan nilai sebagai berikut : warna 3,60 (biasa), aroma 3,52 (biasa), rasa 3,96 (biasa), tekstur 3,76 (biasa), *after taste* 3,8 (biasa), kadar air (4,65%), kadar protein (8,69%), kadar abu (2,88%), kadar lemak (25,93%), kadar karbohidrat (57,85%), kadar asam lemak bebas (0,78%), nilai energi (499 kkal/100 mg), total karotenoid (85,54 $\mu\text{g/g}$), kadar serat kasar (5,14%), serat pangan (13,35%), kekerasan (57,37 N/cm^2) dan angka lempeng total ($8,1 \times 10^3$ CFU/g).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti berikutnya untuk mencari bahan yang dapat memperbaiki tektur dari *cookies* yang dihasilkan agar tekstur *cookies* lebih baik.