

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perbandingan tepung kacang merah dan tepung jagung terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, nilai energi, aktivitas antioksidan, kekerasan, dan organoleptik warna, rasa, dan tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat, dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *cookies* dengan tingkat perbandingan tepung kacang merah dan tepung jagung terdapat pada perlakuan C dengan perbandingan 80% tepung kacang merah dan 20% tepung jagung. Dengan analisis kimia yaitu kadar air 3,50%, kadar abu 2,22%, kadar protein 11,00%, kadar lemak 22,95%, kadar karbohidrat 60,33%, serat kasar 2,08%, energi 494,127 kkal/100g, aktivitas antioksidan 18,46%, kekerasan 46,39 N/cm² dan penilaian organoleptik dengan nilai warna 3,75, aroma 3,65, rasa 3,40, dan tekstur 3,65.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran untuk penelitian berikutnya :

1. Perlu dilakukan pengujian umur simpan dari produk *cookies* yang dihasilkan
2. Dilakukan pengujian mikrobiologi *cookies* yang dihasilkan
3. Adanya proses kemasan produk *cookies* yang dihasilkan, agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan dipasaran.