

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat penambahan tepung rumput laut coklat *Sargassum binderi* dan tepung kecambah kedelai memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kekerasan, angka lempeng total dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
2. *Cookies* dengan penambahan 4% tepung rumput laut coklat *Sargassum binderi* dan 96% tepung kecambah kedelai (perlakuan B) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 3,75; aroma 4,15; rasa 4,20 dan tekstur 4,40. Nilai gizi dari *cookies* perlakuan B adalah kadar air 3,75%; kadar abu 2,35%, kadar lemak 19,35%; kadar protein 14,32%; kadar karbohidrat 60,31%; kekerasan 69,18%; kadar serat kasar 2,17%; penetapan nilai energi 491,79 Kkal/g dan angka lempeng total  $6,1 \times 10^3$  cfu/g.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diajukan saran sebagai berikut :

1. Perlunya dilakukan pengujian serat makanan pada produk *cookies* dengan menggunakan bahan baku yang sama.
2. Perlunya penambahan rumput laut coklat *Sargassum binderi* dalam bentuk serbuk pada pembuatan *cookies*.