

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *cookies* berbahan baku tepung MOCAF dan biji buah ketapang dengan berbagai tingkat perbandingan konsentrasi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung MOCAF dan biji buah ketapang yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, nilai energi, kekerasan, asam lemak bebas, karbohidrat dan uji organoleptik dari segi warna, kerenyahan dan rasa. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, serta uji organoleptik dari segi aroma.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik dan penerimaan organoleptik adalah *cookies* perlakuan E dengan perbandingan 60% tepung MOCAF dan 40% biji buah ketapang dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 3,22%, kadar abu 3,33%, protein 6,85%, lemak 29,65%, nilai energi 536,95 kkal, kekerasan 360,40 N/cm², asam lemak bebas 0,38%, karbohidrat 56,94%, angka lempeng total $1,6 \times 10^3$, serta penerimaan organoleptik terhadap *cookies* tepung MOCAF dan biji buah ketapang dengan nilai rata-rata warna 3,14, aroma 3,85, rasa 3,51, dan kerenyahan 3,38.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk :

1. Melakukan pengolahan terhadap limbah yang dihasilkan selama pengolahan biji buah ketapang untuk menambah nilai ekonomis. Limbah yang dihasilkan seperti cangkang dari buah ketapang yang berasal dari proses pengambilan biji buah ketapang, cangkang buah ketapang yang dihasilkan cukup banyak namun belum dimanfaatkan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *cookies*.