

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *cookies* perbandingan tepung jagung dan tepung kacang merah maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan perbandingan tepung jagung dan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik *cookies* seperti kadar air, protein, lemak, uji kekerasan, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan karbohidrat.
2. Perlakuan terbaik *cookies* tepung jagung dan tepung kacang merah yaitu pada perbandingan tepung jagung 70g : kacang merah 30g. Dengan karakteristik kimia yaitu kadar air 4,78%, kadar abu 2,75%, kadar protein 13,12%, kadar lemak 28,11%, kadar karbohidrat 52,35%, serat pangan 24,25%. Karakteristik fisik berupa uji kekerasan yaitu 348,88 N/cm². Serta organoleptik yaitu warna 3,84 (suka), rasa 4,00 (suka), aroma 4,28 (suka) dan tekstur 4,00 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran untuk penelitian selanjutnya dilakukan uji indeks glikemik *cookies* yang dihasilkan.