

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok yang digunakan pada pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap uji kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, total polifenol, uji kekerasan, dan uji organoleptik (warna dan rasa) pada *cookies* yang dihasilkan. Namun, berbeda tidak nyata terhadap kadar abu, kadar karbohidrat, dan organoleptik (aroma dan tekstur).
2. *Cookies* perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik, karakteristik kimia, dan fisik adalah perlakuan D (Tepung pisang kepok 70% : tepung kacang tunggak 30%) dengan nilai rata-rata yaitu : kadar air (4,78%), kadar abu (2,39%), kadar protein (9,62%), kadar lemak (28,78%), kadar karbohidrat (54,10%), kadar serat kasar (9,43%), aktivitas antioksidan (42,86%), total polifenol (88,26 mg GAE/g), kekerasan (164,56 N/cm²), dan uji organoleptik meliputi warna 3,40 (biasa), aroma 3,52 (suka), rasa 3,84 (suka), dan tekstur 3,76 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk mengurangi kadar lemak pada *cookies* dan melakukan pengujian terhadap umur simpan produk. Upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan mengurangi penggunaan margarin pada formulasi pembuatan *cookies*.