

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dalam pembuatan *cookies* tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah terhadap karakteristik *cookies* dapat diambil kesimpulan :

1. Perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah terhadap karakteristik *cookies* yang memberikan pengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kekerasan, serta organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik *cookies* dengan perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah berdasarkan penilaian organoleptik yaitu perlakuan C (90% : 10%) dengan penilaian organoleptik warna 4,08 (suka), aroma 3,68 (suka), rasa 3,88 (suka), tekstur 3,60 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, karena tingginya kadar lemak pada produk peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi kadar lemak pada produk.

