

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau dengan penambahan bubuk daun stevia memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, asam lemak bebas, aktivitas antioksidan dan organoleptik (rasa), namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar lemak, nilai energi, organoleptik (aroma, warna dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan *cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau dengan penambahan bubuk daun stevia adalah penambahan bubuk daun stevia 2% (Perlakuan E). Perlakuan ini menghasilkan kadar air 4,64%, kadar abu 1,76%, kadar protein 14,96%, kadar lemak 25,78%, kadar karbohidrat 55,38%, asam lemak bebas 0,39%, aktivitas antioksidan 38,01%, nilai energi 503,26 kkal, organoleptik warna 4,00 (suka), organoleptik rasa 3,64 (suka), organoleptik tekstur 3,84 (suka), organoleptik aroma 4,16 (suka) dan terdapat aftertaste.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penambahan bahan-bahan yang dapat mengurangi atau menyamarkan aftertaste pada produk *cookies* yang menggunakan bubuk daun stevia sebagai pemanis.