

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *cookies* dengan penambahan bubuk cascara terhadap karakteristik *cookies* bebas gluten berbahan dasar almond dan MOCAF maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan penambahan bubuk cascara berpengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti kadar air, abu, protein, karbohidrat, serat kasar, total energi, aktivitas antioksidan, uji kekerasan dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan asam lemak bebas.
2. Penerimaan panelis terhadap *cookies* secara organoleptik memberikan hasil terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan formulasi terbaik yaitu pada perlakuan C dimana tingkat penambahan bubuk cascara 4% rata-rata warna 4,24 (suka), aroma 4,16 (suka), rasa 4,44 (suka), dan kerenyahan 4,20 (suka). Dengan karakteristik rata rata kadar air (2,65%), kadar abu (1,66%), protein (9,28%), lemak (35,03%), karbohidrat (51,66%), serat kasar (8,13%), total energi (525,39 kkal) aktivitas antioksidan (24,05%), Asam lemak bebas (0,56%), kekerasan (83,06 N/cm²) dan angka lempeng total ($7,5 \times 10^3$ CFU/gram).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk peneliti selanjutnya agar kacang almond yang ditambahkan dapat disangrai dan dijadikan *topping* agar *cookies* yang dihasilkan lebih bertekstur.