

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung tempe kedelai memberikan pengaruh nyata ($\alpha < 0,05$) terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kekerasan, daya serap air, warna, rasa, aroma, *aftertaste* pada *cookies* yang dihasilkan, dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu.
2. Perlakuan E (tepung terigu 0% : tepung tempe kedelai 100%) merupakan produk terbaik dengan karakteristik mutu kadar air 2,23%, kadar abu 1,90%, kadar lemak 34,89%, kadar protein 29,04, kadar karbohidrat 42,38%, kadar serat kasar 2,99%, kekerasan 803,72 N/cm², daya serap air 132,10%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan adanya penelitian lanjutan terkait penambahan bahan lain yang dapat menyeimbangkan *aftertaste* pada *cookies* tepung terigu dengan penambahan tepung tempe kedelai.