

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *cookies* berbahan baku tepung sukun, bubuk kedelai, dan serbuk brokoli dengan berbagai tingkat perbandingan konsentrasi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung sukun dan bubuk kedelai dengan penambahan serbuk brokoli yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, asam lemak bebas, aktivitas antioksidan dan kekerasan, namun tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, energi serta uji organoleptik warna, aroma, kerenyahan dan rasa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik dan organoleptik adalah *cookies* perlakuan E dengan perbandingan 60% tepung sukun dan 40% bubuk kedelai dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air (3,74%), kadar abu (1,64%), protein (7,64%), lemak (16,88%), karbohidrat (69,22%), asam lemak bebas (0,39%), aktivitas antioksidan (55,17%), nilai energi (445,32 kkal), serat pangan (17,52%), angka lempeng total ($7,9 \times 10^3$ Cfu/g), kekerasan (220,90 N/cm²), serta penerimaan organoleptik terhadap *cookies* tepung sukun, bubuk kedelai dan serbuk brokoli dengan rata-rata nilai warna (3,75), kerenyahan (3,35), rasa (3,60), dan aroma (3,20).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara penghilangan bau langu dari kedelai sehingga meningkatkan kemauan konsumen untuk mengkonsumsinya.
2. Uji lanjut terhadap bioavailabilitas nilai gizinya.