

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan perbandingan blondo dan tepung MOCAF pada pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar serat kasar, kadar lemak, bilangan peroksida, karbohidrat, nilai kekerasan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, protein, asam lemak bebas, bilangan TBA, nilai energi, dan angka lempeng total.
2. Karakteristik mutu *cookies* berbahan baku blondo dan tepung MOCAF menghasilkan *cookies* dengan serat kasar berkisar antara 3,33-2,53%, protein berkisar antara 8,15-7,345, kadar lemak berkisar antara 16,158-13,374%, asam lemak bebas berkisar antara 0,20-0,25%, bilangan peroksida berkisar antara 7,07-6,00 meq/Kg, bilangan TBA berkisar antara 0,26-0,46 mg malonaldehida/Kg, karbohidrat berkisar antara 70,96-75,29%, nilai energi berkisar antara 447,73-453,43 Kkal/100g, kekerasan berkisar antara 200,71-300, 11 N/cm<sup>2</sup> dan angka lempeng total berkisar antara 1,3 - 5,2 x 10<sup>4</sup> CFU/g.
3. Perbandingan blondo dan tepung MOCAF terbaik terhadap terhadap nilai organoleptik dan penerimaan panelis terdapat pada perlakuan C karena memiliki bilangan peroksida dan nilai TBA terendah, serta nilai warna 3,8 rasa 3,9 aroma 3,6 dan kerenyahan 3,8 yang diterima panelis pada taraf suka.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Disarankan untuk melakukan pengujian umur simpan produk *cookies* pada taraf bilangan peroksida dan nilai TBA yang masih aman untuk dikonsumsi.
2. Diharapkan adanya penelitian dengan penambahan bahan yang mengandung antioksidan untuk mencegah oksidasi pada produk serta meningkatkan cita rasa produk.