

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbedaan penambahan *virgin coconut oil* (VCO) berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar asam lemak bebas, organoleptik warna, rasa dan tekstur namun tidak berbeda nyata pada kadar air, kadar abu dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik dari *cookies* daun katuk dengan penambahan VCO yaitu pada perlakuan E dengan penambahan VCO 38,5 g. Dengan rata rata kadar air 4,65%, kadar abu 1,17%, kadar protein 5,22%, kadar lemak 30,73%, kadar karbohidrat 58,23%, kadar asam lemak bebas 0,50%, serta tingkat penerimaan warna 3,43 (biasa), aroma 3,80 (suka), rasa 3,73 (suka), dan tekstur 3,97(suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat penulis berikan untuk penelitian berikutnya yaitu mencari bahan lain yang dapat ditambahkan untuk meningkatkan kadar protein produk karena kadar protein yang didapatkan masih ada perlakuan yang belum memenuhi syarat SNI biskuit. Kemudian dilakukan penelitian lebih lanjut dengan memberikan produk ke ibu menyusui karena produk yang didapatkan melalui data GC-MC memiliki kandungan asam laurat yang tinggi, yang mana asam laurat baik untuk ASI.