

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, dan kekerasan *cookies* yang dihasilkan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis nilai organoleptik *cookies*.
2. *Cookies* dengan perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot (97%:3%) perlakuan D merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4, aroma 3,9, rasa 3,6, kerenyahan 3,8. *Cookies* ini sudah memenuhi SNI 2973:2011 berdasarkan beberapa parameter yaitu kadar air, kadar abu, kadar lemak, namun kadar protein *cookies* belum memenuhi standar SNI.

5.2 Saran

1. Dari segi rasa *cookies* terasa sedikit pahit, untuk mengurangi rasa pahit tersebut disarankan pada peneliti selanjutnya agar menggunakan daun krokot yang diiris, tanpa dijadikan bubuk.
2. Perlu dilakukan perbaikan formulasi pembuatan *cookies* agar kadar protein *cookies* dapat memenuhi SNI.
3. Untuk peneliti selanjutnya penulis menyarankan agar menambahkan bahan yang mengandung protein yang tinggi pada pembuatan *cookies* tepung mocaf dan bubuk daun krokot untuk meningkatkan kandungan proteinnya.
4. Untuk peneliti selanjutnya disarankan untuk menganalisis asam lemak linolenat.