

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *cookies* dengan bahan baku tepung kacang hijau dan tepung jagung pada berbagai dapat disimpulkan:

1. Tingkat perbandingan tepung jagung dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan secara signifikan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, nilai kekerasan, serta uji aroma pada uji organoleptik. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pada uji kadar abu, uji warna, tekstur dan rasa pada uji organoleptik.
2. Perlakuan terbaik produk *cookies* pada penelitian ini berdasarkan nilai gizi produk adalah pada perlakuan E dengan perbandingan tepung jagung 40% dan tepung kacang hijau 60% dengan karakteristik kadar air 4,00%, kadar abu 1,65%, kadar protein 10,47%, kadar lemak 16,64%, kadar karbohidrat *by difference* 67,24%, serat kasar 6,56%, kekerasan 225,40 N/cm² dan angka lempeng total $7,6 \times 10^3$. Dan dengan nilai rata-rata organoleptik terhadap warna 3,96 (suka), aroma 3,96 (suka), tekstur 3,8 (suka) dan rasa 4,04 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sara-saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya dilakukan pengujian pada *cookies* dengan menilai komponen yang mempengaruhi munculnya *aftertaste*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *cookies*.