

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji yang dilakukan pada *cookies* dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung tempe spirulina dapat disimpulkan bahwa:

1. Cookies dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung tempe spirulina berpengaruh nyata terhadap kadar protein, lemak, serat kasar, karbohidrat, kekerasan, dan uji organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, dan kadar abu.
2. Perbandingan terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, dan organoleptik diperoleh pada perlakuan C dengan perbandingan 70% tepung mocaf dan 30% tepung tempe spirulina. Rata-rata hasil analisis pada perlakuan C (70%:30%) menunjukkan kadar air 3,81%, kadar abu 1,00%, protein 13,77%, lemak 25,27%, serat kasar 2,69%, karbohidrat 56,14 %, aroma 3,70, rasa 3,53, warna 3,67 dan tekstur 3,33. Hasil ini memenuhi standar mutu SNI 2973:2011 pada parameter kadar air, abu, protein, dan lemak.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk melakukan modifikasi rasa guna menutupi *aftertaste* khas spirulina pada konsentrasi tinggi yang berpotensi menurunkan tingkat penerimaan konsumen, serta melakukan uji daya cerna protein.