

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung Mocaf dan tepung kacang hitam memiliki pengaruh nyata terhadap kadar air, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik dari segi warna, dan rasa, namun berpengaruh tidak nyata pada kadar abu,tektur dan aroma *cookies*.
2. Berdasarkan uji sensori, fisik dan kimia diambil keputusan bahwa produk terbaik adalah *cookies* perlakuan C dengan perbandingan (80% Mocaf : 20% tepung Kacang hitam) dengan nilai sebagai berikut : warna 4,12 (suka), aroma 3,72 (suka), rasa 3,84 (suka), tekstur 4,04 (suka), kadar air (3,28%), kadar protein (6,85%), kadar abu (2,20%), kadar lemak (21,70%), kadar karbohidrat (65,97%), aktivitas antioksidan (33,49%), kadar serat kasar (1,29%), kekerasan (142,93 N/cm²) dan angka lempeng total ($1,3 \times 10^3$ CFU/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan:

Menambahkan rempah-rempah seperti kayu manis, dan sebagainya pada pembuatan *cookies* tepung Mocaf dan tepung kacang hitam untuk meningkatkan nilai organoleptik aroma.