

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan tepung ubi jalar oranye dan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, nilai kekerasan, serta tingkat kesukaan panelis terhadap atribut tekstur. Sebaliknya, berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, dan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada *cookies* dengan perlakuan C dengan perbandingan 70% tepung ubi jalar oranye dan 30% tepung kacang merah dengan karakteristik sebagai berikut: kadar air 4,18%, kadar abu 2,08%, kadar protein 6,09%, kadar lemak 22,56%, kadar karbohidrat 65,09%, kekerasan 2585,00 gf, angka lempeng total $1,95 \times 10^2$ CFU/g, tingkat kesukaan warna 4,12 (suka), aroma 3,96 (suka), tekstur 3,88 (suka), dan rasa 4,00 (suka), dengan kadar air, kadar protein, dan angka lempeng total yang telah memenuhi syarat SNI.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar penelitian selanjutnya melakukan analisis umur simpan untuk mengetahui perubahan mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi *cookies* selama penyimpanan, serta menganalisis kadar β -karoten untuk mengetahui kandungan provitamin A pada *cookies* setelah proses pemanggangan.