

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *cookies* berbahan baku tepung MOCAF dan bubuk daun kelor dengan berbagai tingkat pencampuran dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat pencampuran tepung MOCAF dan bubuk daun kelor yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, asam lemak bebas, nilai energi, kekerasan dan uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa, dan kerenyahan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan kadar karbohidrat.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *cookies* dengan tingkat pencampuran tepung MOCAF dan bubuk daun kelor terdapat pada perlakuan B dengan perbandingan 98% tepung MOCAF dan 2% bubuk daun kelor didapatkan nilai rata-rata warna 4,44, aroma 3,84, rasa 4,08, kerenyahan 4,16.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk :

1. Melakukan penelitian lebih lanjut supaya rasa pahit pada daun kelor dapat dikurangi, dengan cara daiiris atau menggunakan ukuran ayakan dengan mesh yang lebih besar.
2. Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan *cookies* daun kelor dan umur simpan *cookies* daun kelor.