

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perbandingan tepung mocaf dan bubuk biji alpukat terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kekerasan, dan serat kasar serta berpengaruh terhadap organoleptik warna, rasa dan tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan organoleptik aroma.
2. Hasil organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *cookies* yang dihasilkan pada umumnya dapat diterima panelis, dimana untuk perlakuan D sudah mengarah kurang disukai panelis
3. *Cookies* dengan perlakuan C yaitu dengan penambahan 5% BBA dapat direkomendasikan dan dapat diterima secara baik secara organoleptik oleh panelis. *Cookies* tepung mocaf dengan penambahan BBA 5% memiliki karakteristik mutu sebagai berikut: kadar air 4,56%, kadar abu 1,17%, kadar protein 4,12%, kadar lemak 32,33%, kadar karbohidrat 54,65%, serat kasar 1,5%, kekerasan 27,46N/cm<sup>2</sup>, aktivitas antioksidan 28,04 x 10<sup>-3</sup> %, warna 3,72 (suka), aroma 3,24 (biasa), rasa 2,76 (biasa), dan tekstur 3,56 (suka). *Cookies* ini belum memenuhi SNI pada protein, karbohidrat dan serat kasar.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya :

1. Memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan *cookies* dalam peningkatan kandungan protein dan karbohidrat serta dalam menurunkan kandungan serat kasar.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki rasa pahit pada *cookies*