

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan tepung MOCAF dan bubuk daun jambu biji yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, uji kekerasan dan uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa, dan kerenyahan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan kadar karbohidrat.
2. *Cookies* pada perlakuan C dengan perbandingan 96% tepung MOCAF dan 4% bubuk daun jambu biji merupakan produk terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 3,02%, kadar abu 2,37%, kadar protein 5,21%, kadar lemak 26,73%, kadar karbohidrat 62,67%, aktivitas antioksidan 31,54%, kadar serat kasar 3,90%, kekerasan 86,02 N/cm², angka lempeng total $7,0 \times 10^3$ koloni/g dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 4,00, aroma 3,90, rasa 3,95, dan kerenyahan 4,05. *Cookies* ini sudah memenuhi SNI 2973:2011 berdasarkan beberapa parameter yaitu kadar air, kadar protein, dan angka lempeng total.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Menambahkan kombinasi bahan lain pada pembuatan *cookies* tepung MOCAF dan bubuk daun jambu biji yang mampu meningkatkan kandungan protein.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan *cookies* bubuk daun jambu biji dan umur simpan *cookies* bubuk daun jambu biji.