

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perbandingan bubuk biji alpukat dan bubuk kacang tanah terhadap karakteristik mutu *cookies* kacang yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, nilai asam lemak bebas, aktivitas antioksidan, kekerasan, dan organoleptik rasa. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik warna, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap *cookies* dengan tingkat perbandingan bubuk biji alpukat dan bubuk kacang tanah terdapat pada perlakuan D dengan perbandingan 20% bubuk biji alpukat dan 80% bubuk kacang tanah. Dengan analisis kimia yaitu kadar air 3,22%, kadar abu 1,11%, kadar protein 12,98%, kadar lemak 45,13%, kadar karbohidrat 37,54%, serat kasar 5,60%, asam lemak bebas 2,08%, aktivitas antioksidan 8,22%, kekerasan 24,07 N/cm² dan penilaian organoleptik dengan nilai warna 4,10, aroma 3,65, rasa 3,95, dan tekstur 4,00.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya:

1. Memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan *cookies* dalam memperbaiki kandungan asam lemak bebas.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi rasa pahit pada *cookies*.