

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proporsi isolat protein kedelai dan susu cair pada *cookies* mocaf yang memiliki respon sensori optimum berturut-turut sebesar 9,295% dan 15,303% dengan nilai *desirability* 0,79.
2. Pengaruh proporsi isolat protein kedelai dan susu cair terhadap karakteristik sensori produk *cookies* mocaf dengan formula diperoleh dari *software Design Expert* menunjukkan bahwa semakin banyak proporsi isolat protein kedelai menyebabkan peningkatan skor intensitas warna kuning kecokelatan, *beany flavor*, kerenyahan, dan *aftertaste* pahit, serta menyebabkan penurunan skor *milky flavor*, *cassava flavor*, dan kesukaan secara keseluruhan. Pada susu cair, proporsi yang semakin banyak menyebabkan peningkatan skor *milky flavor* dan kesukaan secara keseluruhan, serta menyebabkan penurunan intensitas warna kuning kecokelatan, *cassava flavor*, *beany flavor*, kerenyahan, dan *aftertaste pahit*.
3. Perbandingan karakteristik kimia dan sensori *cookies* formula optimum dan formula kontrol adalah sebagai berikut:
 - a. Formula optimum memiliki skor *milky flavor*, *beany flavor*, *cassava flavor*, kerenyahan, *aftertaste* pahit, dan kesukaan secara keseluruhan yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk formula kontrol. Atribut yang berbeda signifikan meliputi *beany flavor*, *cassava flavor*, kerenyahan, dan *aftertaste* pahit dengan skor yang lebih tinggi, serta intensitas warna kuning kecokelatan dengan skor yang lebih rendah. Produk *cookies* formula optimum memiliki skor intensitas warna kuning kecokelatan (2,85), *beany flavor* (1,81), *cassava flavor* (2,39), kerenyahan (3,88), dan *aftertaste* pahit (2,02).

- b. Formula optimum memiliki kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan serat pangan total yang lebih tinggi dibandingkan dengan formula kontrol. Atribut yang berbeda signifikan yaitu kadar protein dan serat pangan total dengan nilai lebih tinggi, sedangkan kadar karbohidrat, gula total, dan kalium memiliki nilai yang lebih rendah. Produk *cookies* formula optimum memiliki kadar protein 7,12%; kadar karbohidrat 68,23%; serat pangan total 4,27%; gula total 29,65%; dan kalium 25,78%.

B. Saran

Cookies dengan penggunaan bahan mocaf, isolat protein kedelai, dan susu cair pada penelitian ini memiliki penerimaan yang cukup baik oleh panelis sehingga berpotensi untuk dikembangkan. Namun, hasil pada penelitian ini masih perlu diteliti lebih lanjut mengenai kemasan dan umur simpan untuk mengetahui kemasan yang sesuai dalam mempertahankan kualitas produk serta mengetahui pengaruhnya terhadap umur simpan sampai pada batas produk mengalami penurunan kualitas yang tidak bisa diterima secara sensoris maupun kumiawi sehingga produk dapat diaplikasikan secara optimal pada UKM olahan mocaf.