

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Karakteristik *cookies* terpilih diperoleh pada perlakuan penambahan *puree* kacang lupin sebanyak 30%, baik pada penggunaan 32% sukrosa maupun 5% stevia.
2. Pada *cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 32% sukrosa memiliki kadar air 6,69%, kadar abu 0,45%, kadar protein 7,95%, kadar lemak 25,15%, kadar karbohidrat 59,76%, serat pangan 3,12%, total energi 582,01 kkal/100 g, *hardness* 10,90 N, *gumminess* 4,39 N, *chewiness* 3,64 N, *adhesiveness* 0,02, dan *cohesiveness* 0,14. Selain itu, pada *cookies* dengan kombinasi perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 5% stevia memiliki kadar air 12,45%, kadar abu 0,57%, kadar protein 7,92%, kadar lemak 24,74%, kadar karbohidrat 54,33%, serat pangan 4,22%, total energi 562,14 kkal/100 g, *hardness* 4,55 N, *gumminess* 2,42 N, *chewiness* 3,50 N, *adhesiveness* 0,02, dan *cohesiveness* 0,14.
3. *Cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 5% stevia menunjukkan penurunan kadar glukosa darah yang lebih rendah pada tikus normal dibandingkan *cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 32% sukrosa, serta *cookies* kontrol. Hal ini menunjukkan bahwa *cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 5% stevia efektif dalam menghambat peningkatan respons gula darah.
4. Nilai indeks glikemik *cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 5% stevia menunjukkan nilai yang paling rendah (22,39) apabila dibandingkan *cookies* dengan perlakuan 30% *puree* kacang lupin dan 32% sukrosa (31,41) maupun *cookies* kontrol (32,70).

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan untuk mengoptimalkan kadar air dalam *cookies* agar sesuai dengan standar SNI. Penggunaan bahan pengikat air seperti humektan atau pati khusus harus dieksplorasi untuk menurunkan kadar air

tanpa mengurangi kualitas tekstur dan rasa *cookies*. Selain itu, perlu dilakukan uji klinis pada manusia untuk memastikan keamanan dan efektivitas *cookies* sorgum terfermentasi dengan *puree* kacang lupin dan stevia.

