

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Penambahan tepung kacang lupin menghasilkan kadar protein terlarut dan nilai *yellowness* lebih tinggi, kadar air lebih rendah, serta nilai rasa dan tingkat kesukaan yang lebih disukai penelis.
2. Semakin tinggi konsentrasi pemanis mengandung stevia menghasilkan nilai *baking loss* yang lebih rendah dan rasa yang lebih disukai panelis.
3. Kombinasi perlakuan terbaik didapatkan dengan penambahan tepung kacang lupin dan konsentrasi pemanis mengandung stevia sebesar 4% dengan nilai *lightness* 69,42, nilai *redness* 2,98, nilai *yellowness* 43,21, *baking loss* 25,79%, *spread ratio* 6,32 %, protein terlarut 5,53%, kadar air 10,19%, memiliki warna kuning kecoklatan (4,06), aroma tidak khas kacang lupin (2,99), tekstur agak remah (3,63), rasa yang tidak manis (2,85) dan agak disukai panelis (3,78).

### B. Saran

Penambahan tepung kacang lupin sudah memberikan karakteristik *cookies* yang baik dengan menghasilkan protein terlarut yang lebih tinggi dan kadar air yang lebih rendah. Akan tetapi, kadar air yang dihasilkan masih melebihi ambang batas SNI 01-2973-2011. Oleh karena itu, perlu dilakukan optimasi pada proses *baking* atau penggunaan bahan tambahan yang dapat menghasilkan nilai aktivitas air (aw) yang lebih rendah, sehingga dapat memperpanjang umur simpan.