

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung sorgum dan tepung almond dalam pembuatan *cookies* mempengaruhi sifat kimia *cookies*. Semakin besar perbandingan tepung sorgum akan menurunkan kadar abu, kadar lemak, kadar protein terlarut, dan kadar gula reduksi *cookies*.
2. Variasi jenis lemak yang ditambahkan dalam pembuatan *cookies* mempengaruhi sifat kimia *cookies* yaitu kadar abu, kadar lemak, dan kadar gula reduksi *cookies*. *Cookies* dengan penambahan margarin memiliki kadar abu tertinggi (0,67%), *cookies* dengan penambahan VCO memiliki kadar lemak tertinggi (36,14%), dan *cookies* dengan penambahan campuran margarin dan VCO memiliki kadar gula reduksi tertinggi (0,49%).
3. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini dihasilkan pada kombinasi perlakuan perbandingan tepung sorgum dan tepung almond 1 : 1 dan menggunakan jenis lemak margarin (A1L1). *Cookies* tersebut memiliki kadar air 3,08%, kadar abu 0,82%, kadar lemak 36,65%, kadar protein terlarut 1,27%, kadar gula reduksi 0,56%, dan volume pengembangan 92,04%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kadar protein terlarut *cookies* serta penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan *cookies* untuk mengetahui batas lama penyimpanan sehingga *cookies* masih dapat diterima dan aman untuk dikonsumsi.