

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan dapat ditarik beberapa kesimpulan:

1. Peningkatan suplementasi tepung kacang koro pedang 10% sampai 30 % pada proses pembuatan *cookies* berbasis tepung jagung dan tepung almond dapat meningkatkan kadar protein terlarut dan menurunkan kadar lemak.
2. Penambahan berbagai jenis pemanis berpengaruh secara signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar gula reduksi *cookies*. Pemanis sorbitol dapat meningkatkan kadar air dan kadar lemak serta dapat menurunkan kadar gula reduksi dan kadar abu *cookies*, sedangkan pemanis gula kelapa kristal dapat meningkatkan kandungan gula reduksi dan kadar abu *cookies*.
3. *Cookies* berbasis tepung jagung dan tepung almond terbaik yaitu dengan suplementasi tepung kacang koro pedang sebesar 30% dan penggunaan pemanis gula pasir (T3P1). Kombinasi perlakuan T3P1 ini memiliki nilai volume pengembangan sebesar 70,99%, kadar air sebesar 3,20% kadar abu sebesar 0,98%, kadar gula reduksi sebesar 0,20%, kadar lemak sebesar 27,77% dan kadar protein terlarut sebesar 2,76%.

B. Saran

Pada penelitian ini belum diteliti mengenai kadar protein total dan daya terima konsumen terhadap *cookies*. Selain itu, dipertimbangkan juga penggunaan pemanis sorbitol dalam bentuk serbuk pada variasi jenis pemanis. Sehingga peneliti, menyarankan untuk dilakukanya penelitian lebih lanjut terkait hal-hal tersebut.