

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung sorgum dan tepung almond dalam pembuatan *cookies* berpengaruh terhadap kadar lemak dan kadar protein terlarut. Perbandingan tepung sorgum sorgum dan tepung almond dapat meningkatkan kadar lemak dan kadar protein terlarut.
2. Perbandingan jenis pemanis dalam pembuatan *cookies* berpengaruh terhadap kadar abu dan kadar gula reduksi. *Cookies* dengan penambahan gula kelapa kristal memiliki kadar abu tertinggi 1,84%. *Cookies* dengan penambahan gula kelapa kristal memiliki kadar gula reduksi tertinggi 2,40%.
3. Interaksi antara perbandingan tepung sorgum dan tepung almond serta variasi jenis pemanis berpengaruh terhadap kadar protein terlarut. *Cookies* pada perlakuan interaksi memiliki kadar protein berkisar 0,89%-1,39%.
4. *Cookies* sorgum terbaik pada penelitian ini dihasilkan pada kombinasi perlakuan K1G3 yaitu perbandingan tepung sorgum 1: tepung almond 1 dan menggunakan jenis pemanis gula kelapa kristal. *Cookies* tersebut memiliki kadar air 3,68%, kadar abu 1,85%, kadar lemak 36%, kadar protein terlarut 1,17%, gula reduksi 2,38% dan volume pengembangan 76,68%.

### B. Saran

Perlu dilakukan uji organoleptic terhadap *cookies* bebas gluten dan penelitian lanjutan untuk menemukan variasi lain untuk mengatasi sifat fisika *cookies* yang dalam penelitian ini kurang mengembang.