

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan menggunakan 30 panelis dalam penilaian organoleptik, sampel terpilih untuk dilanjutkan pada penelitian utama yaitu formulasi *cookies* dengan perbandingan tepung sukun dan tepung kacang hijau 1:3, 1:2 dan 3:1 dengan suhu dan waktu pemanggangan yang digunakan yaitu 120⁰C selama 20 menit.
2. Faktor pengaruh perbandingan tepung sukun dan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kadar protein, atribut warna, aroma, tekstur dan rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air *cookies* sukun kacang hijau.
3. Faktor pengaruh suhu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap atribut warna, aroma dan kadar air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap atribut tekstur dan rasa serta kadar protein.
4. Berdasarkan hasil penelitian utama, sampel terbaik untuk dilanjutkan analisis kimia berikutnya yaitu formulasi *cookies* dengan perbandingan tepung sukun dan tepung kacang hijau 1:3 dengan suhu dan waktu pemanggangan yang terpilih yaitu 125⁰C selama 20 menit (m_{1n2}).
5. Berdasarkan hasil uji skoring pada formulasi *cookies* terbaik, dilakukan uji

6. lanjut analisis kimia secara duplo dan didapat bahwa sampel terbaik *cookies* sukun kacang hijau mengandung karbohidrat (pati) sebesar 25,94% dan 25,69%, lemak sebesar 25,60% dan 25,75%, phosphor sebesar 0,29% dan 0,31%, kalsium sebesar 0,50% dan 0,49%, *Total Plate Count* (TPC) sebesar 12 koloni/ml dan 11 koloni/ml, *Escherichia coli* negatif (tidak terdapat gas dan asam) serta uji tekstur atau kekerasan menggunakan peunetrometer memiliki nilai kekerasan sebesar 0,9 mm/detik/100 gram.

5.2. Saran

Berdasarkan evaluasi dari penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran yang ingin disampaikan diantaranya yaitu :

1. Perlu dilakukan uji lanjut untuk menghilangkan rasa getir dan aroma khas pada sukun agar lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.
2. Perlu penanganan yang lebih lanjut untuk menghilangkan rasa pahit dan warna coklat pekat pada *cookies* yang ditimbulkan oleh kulit ari kacang hijau agar *cookies* sukun kacang hijau lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap suhu dan waktu pemanggangan terhadap *cookies* sukun kacang hijau agar didapat hasil yang lebih baik.
4. Perlu dilakukan penelitian terhadap umur simpan terhadap *cookies* dari tepung sukun dan tepung kacang hijau.
5. Semoga pengembangan produk berbasis tepung sukun dan khususnya tepung kacang hijau yang menggunakan kulit arinya dapat lebih banyak dilakukan penelitian.