**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

 Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung kacang koro pedang dan *puure* labu kuning berpengaruh terhadap aroma, tekstur, kadar protein, kadar air dan kadar gula reduksi *cookies* kacang koro pedang.
2. Penelitian pendahuluan menghasilkan analisis kacang koro kadar HCN 40,42 mg/Kg dan kadar protein 27,74%. Pada analisi tepung kacang koro pedang kadar HCN 20,20 mg/Kg, kadar air 8,29 %, kadar protein 23,19%, dan kadar gula reduksi. 3,64% Sedangkan pada *puree* labu kuning kadar air 35,5%, kadar protein 0%, kadar gula reduksi 25%dan kadar karoten 47,35 mg/Kg.
3. Penelitian uji organoleptik penelitian utama terhadap warna dan rasa tidak ada perbedaan yang nyata . aroma yang paling disukai adalah a5 (perbandingan tepung kacang koro pedang dan *puree* labu kuning 1:5), sedangkan untuk tekstur adalah a5 (perbandingan tepung kacang koro pedang dan *puree* labu kuning 1:5.
4. Berdasarkan hasil analisis pada *cookies* kacang koro pedang untuk sampel terpilih yaitu a5 (perbandingan tepung kacang koro pedang dan *puree* labu kuning 1:5) memiliki kadar air sebesar 3,11%, kadar protein sebesar 8,53%, kadar gula reduksi sebesar 6,12%, kadar lemak sebesar 35,68%, kadar HCN 10,10 mg/Kg dan kadar karoten total sebesar 70,26 mg/Kg.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai metode-metode pembuatan tepung kacang koro pedang yang lebih ekonomis.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai penambahan bahan yang mengandung protein sehingga protein *cookies* memenuhi SNI.
3. Perlu disediakan mesin penepungan.