

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa suhu dan waktu pemanggangan mempengaruhi kadar karbohidrat dan serat kasar pada produk *cookies* berbasis tanah liat dan rumput laut merah (*Kappaphycus alvarezii*).

7.1.1 Nilai tertinggi kadar karbohidrat yaitu pada sampel suhu 130°C dengan waktu 25 menit memiliki rata-rata sebesar 36,25±0,605.

7.1.2 Nilai tertinggi kadar serat kasar nilai tertinggi yaitu pada sampel suhu 130°C dengan waktu 30 menit memiliki rata-rata sebesar 6,48±0,332.

7.1.3 Perlakuan terbaik adalah sampel P2 pada pemanggangan dengan suhu 110°C selama 30 menit.

7.2 Saran

7.2.1 Perlu perhatian khusus ketika membuka dan menutup oven karena bisa berpengaruh terhadap suhu, suhu bisa turun ketika oven dibuka.

7.2.2 Menggunakan oven yang sama pada pembuatan *cookies*, sebab berbeda oven karakteristik oven dan tingkat panas suhu berbeda.

7.2.3 Perlu kalibrasi suhu pada oven yang digunakan untuk memanggang *cookies*.

7.2.4 Perlu melakukan uji kandungan tepung tanah liat sebelum menggunakan tepung tersebut sebagai bahan dasar.

7.2.5 Dilanjutkan untuk beberapa penelitian lanjutan sebelum bisa diproduksi dengan massal. Penelitian tersebut berupa analisis lemak, protein, keamanan pangan, total energi dan kandungan logam untuk mendukung produk sebelum bisa diproduksi massal sebagai produk *cookies* rendah energi dan tinggi serat.

