

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh antara proporsi Mocaf dan tepung tempe terhadap mutu organoleptik dalam pembuatan *cookies*, terutama pada parameter rasa, aroma, warna, dan tekstur.
2. Terdapat pengaruh antara proporsi Mocaf dan tepung tempe terhadap kadar protein pada *cookies*. Proporsi yang terbaik dari segi kandungan protein adalah P4.
3. Asam amino pembatas pada P0 dan P1 adalah lisin, sedangkan pada P2, P3, P4 adalah metionin dan sistein. Perlakuan yang memiliki NPV tertinggi adalah P5.
4. Tidak terdapat pengaruh antara proporsi Mocaf dan tepung tempe terhadap mutu mikrobiologi pada *cookies*.
5. Taraf perlakuan terbaik dalam pembuatan *cookies* menurut penilaian panelis pada penelitian ini adalah taraf perlakuan P2, dengan menggunakan 80% Mocaf dan 20% tepung tempe.

7.2 Saran

1. Pada pembuatan tepung tempe, perlu digunakan peralatan yang lebih baik, yang dapat mengontrol suhu dan waktu, sehingga tidak terjadi penurunan kadar protein yang berlebihan.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait mutu fisik cookies, serta kandungan gizi makro dan mikro lainnya, serta kemampuan penggunaan protein dalam tubuh dengan menggunakan tikus.

