

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

7.1.1. Substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung menurunkan kadar karbohidrat pada *cookies*. Kadar karbohidrat tertinggi diperoleh pada *cookies* dengan 100% tepung terigu, yakni sebesar $65,06 \pm 1,35\%$. Kadar karbohidrat terendah diperoleh pada *cookies* dengan 25% tepung terigu, 52,5% tepung kecambah kedelai dan 22,5% tepung kecambah jagung, yakni sebesar $58,74 \pm 4,36\%$.

7.1.2. Substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung meningkatkan kadar lemak pada *cookies*. Kadar lemak tertinggi diperoleh pada *cookies* dengan 75% tepung terigu, 12,5% tepung kecambah kedelai dan 12,5% tepung kecambah jagung, yakni sebesar $24,75 \pm 1,11\%$ dan kadar lemak terendah diperoleh pada *cookies* dengan 100% tepung terigu, yakni sebesar $21,09 \pm 1,32\%$.

7.1.3. Substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung dapat meningkatkan kadar serat kasar pada *cookies*. Kadar serat kasar tertinggi diperoleh pada *cookies* dengan 25% tepung terigu, 52,5% tepung kecambah kedelai dan 22,5% tepung kecambah jagung, yakni sebesar $2,58 \pm 0,60\%$. dan kadar serat kasar terendah diperoleh pada *cookies* dengan 100% tepung terigu, yakni sebesar $1,54 \pm 0,36\%$.

7.1.4. Mutu organoleptik *cookies* substitusi tepung kecambah kedelai dan tepung kecambah jagung tidak berbeda signifikan pada parameter aroma dan warna, namun substitusi memberikan perbedaan yang signifikan pada mutu organoleptik parameter rasa dan tekstur.

7.1.5. Tidak terdapat perbedaan kadar karbohidrat, lemak dan serat kasar pada *cookies* substitusi tepung tecambah kedelai dan tepung kecambah jagung.

7.1.6. Taraf perlakuan terbaik berdasarkan metode *de Garmo* adalah *cookies* dengan 25% tepung terigu; 52,5% tepung kecambah kedelai; dan 22,5% tepung kecambah jagung yang mempunyai kadar karbohidrat paling rendah dan kadar serat kasar tertinggi.

7.2. Saran

7.2.1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait studi bahan baku alternatif tambahan yang dapat meningkatkan mutu gizi dalam hal ini kadar karbohidrat, kadar lemak, dan kadar serat kasar pada *cookies*.

7.2.2. Perlu dilakukan formulasi ulang dalam penentuan komposisi sehingga didapatkan *cookies* yang tinggi karbohidrat, tinggi lemak, dan tinggi serat kasar.