

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Komposit tepung kedelai dan tepung maizena pada *cookies* berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan meliputi rasa 3.43-3.87 (netral-suka), aroma 3.27-3.63 (netral- suka), warna 3.19-3.81 (netral-suka), tekstur 3.40-4.00 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 3.42-3.79 (netral-suka), mutu tekstur 2.73-3.08 (kurang renyah-renyah).
2. Komposit tepung kedelai dan tepung maizena pada *cookies* berpengaruh nyata terhadap analisis obyektif yang meliputi kadar air 1.69%-3.36%. Tetapi, analisis kadar abu 1.36%bb-3.27%bb, analisis kadar protein sebesar 13.85%bb-17.40%bb, analisis kadar lemak sebesar 14.43%bb-16.11%bb, dan kadar analisis karbohidrat sebesar 63.41%bb-67.74%bb mendapat hasil berpengaruh tidak nyata terhadap *cookies*.
3. Perlakuan terbaik menurut uji organoleptik dan kadar air dengan perhitungan perlakuan terbaik dengan mentotalkan jumlah notasi a pada setiap perlakuan didapatkan hasil P1 dengan komposit kedelai 70% dan tepung maizena 30% di peroleh nilai rata – rata terhadap mutu organoleptik yaitu rasa 3.60 (suka), aroma 3,53 (suka), warna 3.79 (suka), tekstur 3.29 (netral) mutu tekstur 2.90 (renyah), penerimaan keseluruhan terhadap *cookies* 3.59 (suka) dan kadar air sebesar 1.69%.

4. Kandungan kimia *cookies* P1 yaitu komposisi tepung kedelai 70% dan tepung maizena 30% telah memenuhi syarat mutu *cookies* SNI 01-2973-1992 untuk kadar air 1.69% (maksimum 5%), kadar protein 15.49%bb (minimum 6%), kadar abu 1.52%bb (maksimum 2%).

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan untuk menghasilkan warna yang lebih menarik pada *cookies*, sebaiknya perlu dilakukan perbandingan terhadap komposisi tepung kedelai dan tepung maizena.
2. Perlu dilakukan uji kandungan zat gizi lainnya terhadap *cookies*.