

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Hasil analisis kadar protein *cookies* berdasarkan variasi penambahan tepung tempe kedelai hitam pada pembuatan *cookies* yang paling tinggi adalah pada penambahan tepung tempe kedelai hitam 50 % yaitu 18,328 % sedangkan yang paling rendah pada formulasi 0 % yaitu 1,368 % dan secara statistik sangat berpengaruh terhadap kadar protein. Semakin banyak penambahan tepung tempe kedelai hitam maka kadar protein akan semakin tinggi.

Hasil analisis aktivitas antioksidan *cookies* berdasarkan variasi penambahan tepung tempe kedelai hitam pada pembuatan *cookies* yang paling tinggi adalah pada formulasi 50 % yaitu 8,4 % RSA, sedangkan yang paling rendah pada formulasi 0 % yaitu 0,8 % RSA dan secara statistik sangat berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan. Semakin banyak penambahan tepung tempe kedelai hitam maka aktivitas antioksidan akan semakin tinggi dan berbeda nyata dengan semua variasi penambahan tepung tempe kedelai hitam.

Hasil analisis sifat sensori mutu hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung tempe kedelai hitam berpengaruh terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma pada *cookies*. *Cookies* dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam 50% masih bisa diterima oleh panelis. Penambahan tepung tempe kedelai hitam 50 % mengandung kadar protein 18,328 % dan aktivitas antioksidan 8,4 % RSA.

B. Saran

1. Untuk memproduksi *cookies* berbahan tepung tempe kedelai hitam yang tinggi protein dan antioksidan menggunakan perbandingan tepung terigu : tepung tempe kedelai hitam menggunakan formulasi 100:50.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan macam-macam essens agar mengurangi aroma langu pada *cookies* pengembangan produk *cookies* dari tepung tempe kedelai hitam agar menjadi sebuah produk yang menarik dan memiliki nilai jual tinggi.