

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa

1. Diketahui pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat fisik *green tea soybean crispy cookies* pada perlakuan A berwarna hijau pucat, aromanya khas greentea dan tidak langu, rasanya manis (++++), dan teksturnya sangat renyah. Perlakuan B berwarna hijau (++) , aromanya khas greentea dan tidak langu, rasanya manis (+++), dan teksturnya renyah. Pada perlakuan C berwarna hijau (++) , aromanya khas greentea dan sedikit langu, rasanya manis (+++), dan teksturnya renyah. perlakuan D berwarna hijau (+++), aromanya khas greentea dan sedikit langu, rasanya manis (+++), dan teksturnya tidak renyah
2. Diketahui pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat organoleptic *green tea soy bean crispy cookies*, meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, yang memiliki daya terima tinggi pada cookies perlakuan B (20%:80%).
3. Diketahui adanya pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap kadar protein *green tea soybean crispy cookies*, yang menunjukkan kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan D, yaitu 14,43%.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas dapat disarankan

1. Untuk masyarakat, melakukan sosialisasi terhadap pemanfaatan kacang kedelai agar daya konsumsi kacang kedelai meningkat.
2. Untuk peneliti lain, melakukan penelitian lanjut terkait pemanfaatan kacang kedelai di waktu yang akan datang.
3. Untuk sekolah tinggi vokasi gizi, menjadikan salah satu referensi terkait pemanfaatan kacang kedelai sebagai bahan pembuatan camilan tinggi protein.
4. Untuk peneliti, melakukan pengembangan resep dan memperbanyak *trial and error* agar dihasilkan cookies yang bernilai jual tinggi.