

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap *cookies* lidah kucing, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Secara subjektif berdasarkan uji sifat fisik pada *cookies* lidah kucing diketahui semakin banyak campuran tepung kacang merah maka warna yang dihasilkan semakin cokelat, dengan aroma harum, rasa manis, dan tekstur yang semakin lunak.
2. Hasil uji organoleptik didapatkan perlakuan B merupakan produk dengan tingkat kesukaan paling banyak berdasarkan warna, aroma dan rasa, tetapi masih perlu perbaikan pada tekstur.
3. Hasil pengujian kadar serat pangan produk *cookies* lidah kucing didapatkan sampel A memiliki serat yang paling sedikit dan kandungan kadar serat tertinggi terdapat pada produk D, hal ini dipengaruhi dengan penggunaan bahan dasar berupa pencampuran MOCAF dan tepung kacang merah, karena semakin tinggi pencampuran tepung kacang merah, maka semakin tinggi kandungan kadar serat pangannya.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada *cookies* lidah kucing didapatkan hasil bahwa perlakuan B merupakan produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Produk tersebut merupakan variasi

pencampuran MOCAF : tepung kacang merah dengan komposisi 70 % : 30 %.

2. Diharapkan untuk selanjutnya agar menambah komposisi putih telur sebanyak 5 % dari resep, digunakan untuk mengurangi kadar kekentalan pada adonan, sehingga kekentalan serta pengembangan adonan sama dengan produk kontrol dan perlu penambahan waktu pemanggangan selama 5 menit agar produk *cookies* lidah kucing benar-benar kering.
3. *Cookies* lidah kucing modifikasi dengan bahan dasar MOCAF dan tepung kacang merah tidak memiliki ketahanan terhadap kerenyahan sehingga perlu dilakukan modifikasi terhadap penambahan bahan makanan ataupun waktu dan suhu pemanggangan agar dapat memperpanjang ketahanan terhadap kerenyahan *cookies* lidah kucing.
4. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan membahas terkait keawetan serta kerenyahan pada produk *cookies* lidah kucing perlakuan.