

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah terhadap sifat fisik *soft cookies*, yaitu semakin banyak variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah maka warna semakin coklat kemerahan, aroma yang dihasilkan menjadi langu, rasa menjadi agak manis, dan tekstur menjadi agak lembut.
2. Ada pengaruh signifikan ( $p < 0.05$ ) pada variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah terhadap sifat organoleptik *soft cookies* pada aroma ( $p = 0.029$ ), rasa ( $p = 0.024$ ), dan tekstur ( $p = 0.048$ ), sedangkan pada parameter warna tidak terdapat pengaruh yang signifikan ( $p = 0.565$ ). Secara keseluruhan, *soft cookies* yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan B dengan variasi campuran 70% tepung terigu, 20% tepung kacang hijau, dan 10% tepung jambu biji merah.
3. Ada pengaruh signifikan ( $p < 0.05$ ) pada variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah terhadap kadar serat pangan *soft cookies*. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah, maka semakin tinggi kadar serat pangan pada *soft cookies*. Kandungan serat pangan pada *soft cookies* A yaitu 2.49%, *soft cookies* B yaitu 3.34%, *soft cookies* C yaitu 4.46%, dan *soft cookies* D yaitu 6.15%.

## B. Saran

1. Bagi masyarakat, *soft cookies* dengan campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah dapat dijadikan alternatif makanan selingan yang lebih bergizi karena memiliki kandungan serat pangan yang lebih tinggi dibandingkan *soft cookies* biasa.
2. Bagi institusi pendidikan dapat dijadikan referensi dalam mengembangkan resep *soft cookies* berbasis pangan lokal sebagai inovasi produk pangan fungsional.
3. Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan pengembangan formulasi dan optimalisasi proses pengolahan dengan pengaturan jumlah gula pasir putih dikurangi dan *brown sugar* ditambah, serta modifikasi suhu dan waktu pemanggangan agar diperoleh tekstur yang lebih lembut dan tidak mudah hancur sehingga kualitas *soft cookies* semakin baik.
4. Bagi peneliti selanjutnya dapat meneliti terkait berat sajian yang paling sesuai agar rekomendasi konsumsi produk lebih proporsional.