

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan *cookies* MP-ASI dengan perlakuan proporsi tepung kacang merah : *puree* pisang cavendish dengan penambahan margarin diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisa pendahuluan pada *cookies* MP-ASI, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung kacang merah : *puree* pisang cavendish : tepung terigu dengan penambahan margarin terhadap parameter kadar air dan kadar lemak namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat dan daya serap air *cookies*.
2. *Cookies* dengan perlakuan terbaik proporsi tepung kacang merah : *puree* pisang cavendish : tepung terigu (30 : 30 : 40) dengan penambahan margarin 35 gram dengan nilai kadar air 4,75%, kadar abu 1,31%, kadar protein 5,24%, kadar lemak 6,92%, karbohidrat 81,79%, daya serap air 4,39 ml/gram serta nilai nilai uji organoleptik warna 4,30, aroma 4,35, rasa 3,85, dan tekstur 3,10.

B. Saran

Perlu dilakukan analisa pendahuluan asam lemak bebas, cemaran logam dan cemaran mikroba pada *cookies* supaya mengetahui syarat mutu *cookies* yang sesuai dengan SNI 2011.