

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini adalah :

1. Berdasarkan hasil penelitian *brownies cookies* substitusi tepung mocaf dan tepung jagung kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan P1 (100% tepung terigu) mendapatkan hasil 12.51%. Kadar protein pada perlakuan ini tidak aman untuk di konsumsi oleh orang dengan penyakit *celiac*, autisme, dan orang yang tidak mengkonsumsi gluten . Perlakuan dengan formulasi P6 (100% tepung jagung) dengan nilai 8.14% aman di konsumsi oleh orang yang tidak mengkonsumsi gluten sedangkan nilai terendah pada perlakuan P2 (100% tepung mocaf) dengan nilai 5.08%. Berdasarkan hasil uji ANOVA kadar protein *brownies cookies* dengan taraf signifikansi <0.05 memperoleh hasil 0.00 menunjukkan perbedaan yang nyata antar perlakuan.
2. Berdasarkan hasil penelitian *brownies cookies* substitusi tepung mocaf dan tepung jagung kadar serat tertinggi terdapat pada perlakuan P3 (75% tepung mocaf : 25% tepung jagung) dengan nilai 83.65%. Kadar serat pada formulasi ini aman dikonsumsi oleh orang yang tidak mengkonsumsi gluten, penderita penyakit celiac dan autisme sedangkan nilai terendah pada perlakuan P1 (100% tepung terigu) dengan nilai 43.40%. Berdasarkan uji ANOVA kadar serat *brownies cookies* dengan taraf signifikansi $p < 0.05$ memperoleh hasil 0.08 menunjukkan bahwa perlakuan berbeda nyata yang ditandai dengan adanya perbedaan huruf di setiap perlakuan.

5.2 Saran

1. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pada produk *brownies cookies* dengan mengganti bahan baku yang digunakan dengan kombinasi tepung kedelai dan tepung jagung yang tinggi kandungan protein serta penggunaan gula pasir dapat digantikan dengan gula alami seperti stevia.
2. Pada penelitian selanjutnya mengenai implementasi (penerapan) sertifikasi Halal pada industri *brownies cookies* dan industri *cookies* di Indonesia.

