

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Secara umum dapat disimpulkan bahwa formulasi tepung komposit growol-kecambah kacang-kacangan terbaik terdapat pada *cookies* tepung komposit kacang hijau dengan penambahan bubuk cokelat sebanyak 15%. Sedangkan kesimpulan secara khusus yaitu:

1. Pada pengujian sifat fisik konsentrasi tepung komposit growol-kecambah kacang-kacangan dengan penambahan bubuk cokelat berpengaruh nyata pada warna dan tekstur *cookies* growol, untuk pengujian tingkat kesukaan *cookies* tepung komposit growol-kecambah kacang-kacangan dengan penambahan variasi bubuk cokelat secara keseluruhan dapat diterima.
2. *Cookies* growol dengan formulasi substitusi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau dengan penambahan bubuk cokelat 15% memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada atribut mutu warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dibandingkan dengan produk *cookies* lainnya dengan kadar air 13,98%, kadar abu 1,86%, kadar protein 8,84%, kadar lemak 13,58% dan karbohidrat *by different* 62,1%.

### B. SARAN

Perlu dilakukan pengembangan penelitian lanjutan untuk menentukan tekstur *cookies* yang baik.