

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

*Cookies* yang dapat dibuat dengan penambahan konsentrasi tepung kulit kacang hijau adalah sebesar 20%.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi kuning telur dan *natrium bikarbonat* berpengaruh terhadap sifat fisik *cookies* kulit kacang hijau yaitu semakin banyak kuning telur dalam batas 22,67% dan *natrium bikarbonat* dalam batas 0,67% yang digunakan, maka semakin besar juga tingkat pengembangannya serta *cookies* terbaik dengan variasi 17% kuning telur dan 0,33% *natrium bikarbonat* yaitu berwarna hijau kekuningan, beraroma khas, rasanya manis dan teksturnya renyah;
- b. *Cookies* terbaik memiliki kandungan gizi proksimat yaitu 4,10% kadar air, 1,27% abu, 12,41% protein, 22,52% lemak, 10,18% serat kasar, 49,34% karbohidrat *by difference* dan 417,31 kal.

### B. Saran

Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan *cookies* karena walaupun kadar airnya rendah dan terjadi proses pemanggangan dengan suhu tinggi, kulit kacang hijau sebagai bahan campuran ini merupakan limbah padat sehingga tetap perlu dilakukan penelitian mengenai umur simpannya agar aman jika di konsumsi.