

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Perlakuan pendahuluan *blanching* pada pembuaan tepung kacang merah dan substitusi tepung kacang merah pada pembuatan *cookies* yang tepat dapat berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan disukai oleh panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Perlakuan pendahuluan *blanching* dan penambahan tepung kacang merah pada *cookies* yang tepat dapat berpengaruh terhadap kadar abu, tekstur, warna dan tingkat kesukaan panelis terhadap *cookies*.
- b. *Cookies* yang paling disukai oleh panelis adalah *cookies* yang disubstitusi tepung kacang merah dengan perlakuan *blanching* dan penambahan tepung kacang merah 15% dengan kadar air 3,45 (%db), kadar abu 1,06 (%db), kadar protein 12,05 (%db), tekstur 2,85 kg, tingkat pengembangan volume 34,08 %.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan *cookies* dengan perlakuan *blanching* dan substitusi tepung kacang merah