

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung mocaf dan kelapa parut kering sangat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu tidak larut asam, kadar protein, organoleptik aroma, rasa, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan perbandingan tepung mocaf 60% : 40 % kelapa parut kering merupakan perlakuan terbaik dalam karakteristik *cookies* dengan nilai kadar air 1,50%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,06%, kadar protein 10,30%, memiliki aroma dan rasa khas kelapa, memiliki warna coklat kekuningan dan bertekstur renyah.
3. Analisis biaya pada pembuatan *cookies* dengan perbandingan tepung mocaf 60% dan kelapa parut kering 40%, didapatkan biaya produksi sebesar Rp 33.526 dengan biaya investasi sebesar Rp 1.000.000. pembuatan cookies memiliki BEP Volume Produksi 11 kemasan dan BEP Harga sebesar 2.395.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menurunkan suhu pada saat pengovenan *cookies* agar menghasilkan warna *cookies* yang lebih menarik dan disukai oleh panelis.