

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Tepung legum dapat dijadikan sebagai bahan baku untuk produksi *cookies* anti diabetes. Bagi penderita diabetes, kandungan serat pangan *cookies* legum yang tinggi, serta nilai indeks glikemik yang rendah dapat menurunkan tingkat pencernaan dan mencegah terjadinya peningkatan glukosa darah secara berlebihan.

Keunggulan tepung legum diantaranya kandungan nutrisi yang lebih tinggi dan nilai indeks glikemik yang lebih rendah. Penggunaan tepung legum lebih dari 50% cenderung menghasilkan *cookies* dengan nilai *overall acceptability* yang rendah.

5.2. Saran

- Penelitian atau *review* lebih lanjut mengenai proses pengolahan tepung legum diperlukan untuk memperoleh *cookies* anti diabetes dengan nilai *overall acceptability* yang tinggi.

