

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor menyebabkan terjadinya penurunan tingkat kecerahan, perubahan warna menjadi hijau, dan peningkatan tingkat kekerasan kukis bebas gluten.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 variasi perbandingan menyebabkan peningkatan kadar air kukis tapioka sebesar 0,43-0,6% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 perbandingan menyebabkan peningkatan kadar abu kukis tapioka sebesar 0,49-0,6% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 variasi perbandingan menyebabkan kukis tapioka mengalami kenaikan kadar protein dengan kisaran angka sekitar 2,87-3,64% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 variasi perbandingan menyebabkan kenaikan kadar lemak pada kukis tapioka dengan kisaran angka sekitar 0,79-3,18% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 variasi perbandingan menyebabkan penurunan kadar karbohidrat pada kukis tapioka sebesar 4,67-8,02% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor dalam 3 variasi perbandingan menyebabkan kenaikan kadar serat pangan pada kukis tapioka dengan kisaran angka sekitar 17,88-33,48% jika dibandingkan dengan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.

- Penambahan 22 gram tepung edamame dan 8 gram bubuk daun kelor menyebabkan kenaikan kadar zat besi kukis tapioka sebesar 13,21 ppm jika dibandingkan kukis tapioka tanpa penambahan tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Kukis yang menggunakan 26 gram tepung edamame dan 4 gram bubuk daun kelor merupakan formulasi kukis yang paling disukai panelis.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penghilangan aroma langu dan rasa pahit pada kukis tepung edamame dan bubuk daun kelor.
- Penggunaan margarin dalam pembuatan kukis dapat dikurangi sehingga dapat membantu menurunkan persentase kadar lemak dan meningkatkan persentase kadar karbohidrat kukis hingga sesuai dengan syarat mutu kadar karbohidrat pada SNI.

