

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Dari penelitian kue sus kering yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil dari komposisi kue sus kering substitusi tepung mocaf menurut uji organoleptik pada komposisi Tepung terigu 25% : tepung mocaf 65% : tepung kedelai 10% dengan kadar air 3.27%, kadar abu 1.29%, kadar protein 1.81%, kadar serat kasar dengan nilai sebesar 2.85% dan kadar lemak dengan nilai sebesar 4.42%.
2. Suhu yang optimal untuk menghasilkan kue sus kering dengan warna, aroma, rasa dan tekstur adalah pada suhu 180°C dengan komposisi tepung terigu 25% : tepung mocaf 65% : tepung kedelai 10%.

#### **5.2 SARAN**

Dari penelitian ini dapat disarankan bahwa:

1. Pada penelitian berikutnya dilanjutkan dengan variasi tepung yang memiliki kadar protein yang lebih tinggi dari tepung mocaf maupun tepung kedelai.
2. Penelitian ini juga dapat dilanjutkan dengan variasi baking powder dan variasi margarin dan telur untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik.