

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *cookies* dilakukan dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (substitusi tepung kacang hijau 10%), F2 (substitusi tepung kacang hijau 15%), dan F3 (substitusi tepung kacang hijau 20%)
2. Hasil uji daya terima produk *cookies* tepung bayam merah substitusi tepung kacang hijau diperoleh bahwa F2 lebih disukai panelis dengan warna agak terang, aroma harum, rasa manis, dan tekstur renyah.
3. Hasil uji kandungan gizi F2 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kandungan air 3,29%, abu 1,44%, lemak 24,08%, protein 17,36%, Fe, 18,02 mg, dan Vitamin C 103,9 mg yang memperoleh hasil tertinggi dibandingkan F0 dan F1, serta kadar karbohidrat yang tertinggi dibandingkan F3 yaitu sebesar 53,80%.
4. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan tetap meninjau kandungannya adalah F2 dengan formulasi tepung bayam merah 50 gr dan substitusi tepung kacang hijau 15% atau 18,75 gr.

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan belum sesuai kadar karbohidrat dengan syarat mutu *cookies* sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya adanya penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat agar dapat memenuhi syarat mutu karbohidrat produk *cookies*.

2. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi *cookies* tepung bayam merah substitusi tepung kacang hijau sebagai makanan tambahan pada ibu hamil anemia sebelum langsung diintervensi kepada kelompok sasaran.

