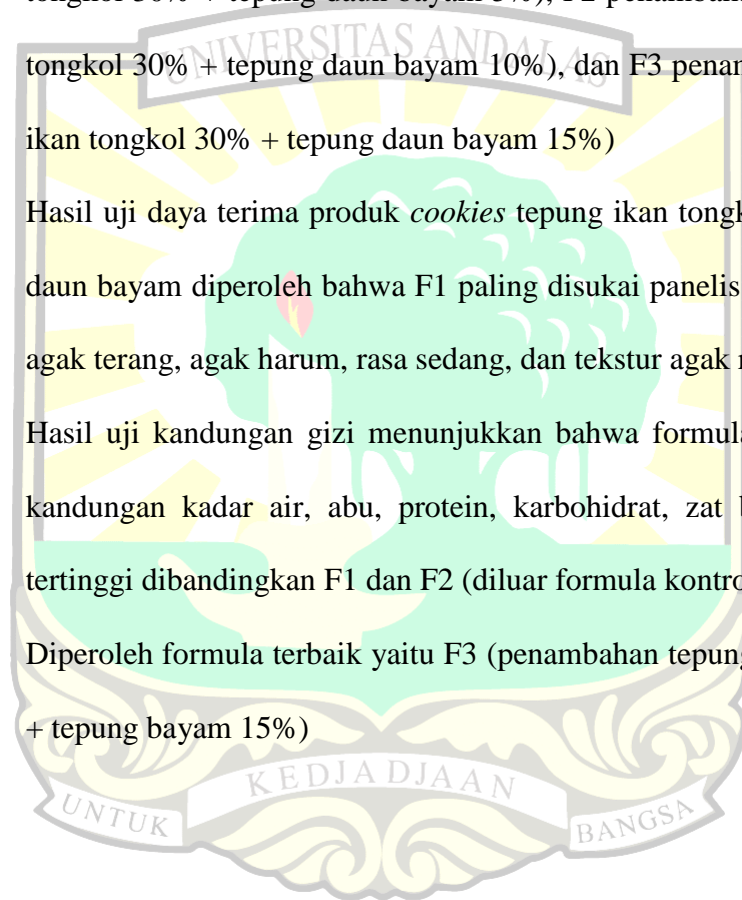


BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formulasi *cookies* dilakukan dengan membuat empat taraf perlakuan, yaitu F0 sebagai formula standar, F1 (penambahan tepung ikan tongkol 30% + tepung daun bayam 5%), F2 penambahan tepung ikan tongkol 30% + tepung daun bayam 10%), dan F3 penambahan tepung ikan tongkol 30% + tepung daun bayam 15%)
2. Hasil uji daya terima produk *cookies* tepung ikan tongkol dan tepung daun bayam diperoleh bahwa F1 paling disukai panelis dengan warna agak terang, agak harum, rasa sedang, dan tekstur agak renyah.
3. Hasil uji kandungan gizi menunjukkan bahwa formula F3 memiliki kandungan kadar air, abu, protein, karbohidrat, zat besi dan serat tertinggi dibandingkan F1 dan F2 (diluar formula kontrol (F0)).
4. Diperoleh formula terbaik yaitu F3 (penambahan tepung tongkol 30% + tepung bayam 15%)



6.2 Saran

1. Membuat cetakan *cookies* yang lebih tipis dan perhatikan suhu serta lama waktu pengolahan pada proses pengovenan agar karakteristik *cookies* bagus dan tahan lama sesuai dengan syarat pada SNI 01-2973-2011 yaitu maksimal 5%.
2. Memperhatikan karakteristik tepung yang dihasilkan (tepung ikan tongkol dan tepung daun bayam) baik dari warna, tekstur, rasa, dan aroma agar menciptakan produk yang sesuai dengan karakteristiknya.
3. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai uji analisis gizi *cookies*, uji daya terima *cookies* pada remaja putri anemia besi, dan pengaruh konsumsi *cookies* formulasi tepung ikan tongkol dan tepung daun bayam terhadap kadar hemoglobin remaja putri anemia gizi besi.

