

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Pengembangan *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau dilakukan dengan 3 formulasi, terdiri dari F1, F2 dan F3. Perbedaan dari masing-masing formulasi ini adalah dari penambahan tepung daun katuk.
2. Hasil uji organoleptik yang didapat pada masing-masing formula adalah pada uji hedonik dan mutu hedonik *cookies* F1 lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan F2 dan F3. Hasil uji proksimat untuk protein tertinggi F3, zat besi yang tertinggi F3, kadar air yang terendah F2 dan kadar abu terendah F1.
3. Formula yang terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan proksimat adalah F1 dengan penambahan tepung daun katuk 20 gr.

1.2 Saran

Cookies substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau memiliki kadar air yang melebihi batas maksimum SNI *cookies*, untuk mengatasinya perlu dilakukan percobaan dengan peningkatan suhu dan menambah waktu saat proses pemanggangan atau pengurangan penggunaan air untuk proses pembuatan adonan dan diperhatikan untuk ketebalan *cookies* agar bisa mengurangi kadar air. Penggunaan kacang hijau untuk membantu mengurangi kadar air di dalam *cookies*, yaitu dengan cara kacang hijau dijadikan tepung atau di oven untuk pengganti proses perebusan kacang hijau. Bahan pembantu untuk menghilangkan bau langu pada *cookies* tepung daun katuk dan kacang hijau dapat ditambahkan, yaitu dengan daun pandan, vanili dan tepung atau minyak wijen.

Penelitian lanjutan perlu dilakukan pada uji proksimat zat gizi makro dan mikro yang lainnya dan intervensi langsung *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau kepada ibu menyusui untuk mengetahui dampak positif produk terhadap peningkatan volume ASI.

