

BAB VI

PENUTUP

6.1 KESIMPULAN

1. Pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo diawali dengan pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo, kemudian dilakukan proses pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo yang sudah dibuat sebelumnya. Taraf pemberian tepung daun kelor setiap perlakuan berbeda-beda sedangkan tepung ikan lele dumbo tetap.
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 F2, kalsium yang tertinggi F3, kadar air yang terendah F2 dan kadar abu terendah F2.
3. Formula yang terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan proksimat adalah F2 dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak minimal 10%.

6.2 SARAN

Diharapkan kedepannya dalam pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan ikan lele dumbo lebih divarisikan lagi dan segi rasa, aroma dan warna. Hal ini bertujuan agar *cookies* lebih disukai oleh sasaran. Untuk uji

organoleptic sebaiknya dilakukan langsung kepada sasaran produk, agar lebih efektif.

Cookies dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo 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.

Penelitian lanjutan perlu dilakukan pada uji proksimat zat gizi makro dan mikro yang lainnya dan intervensi langsung cookies dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo kepada balita yang mengalami gizi kurang untuk mengetahui dampak positif produk .

