

BAB 1: PENUTUP

1.1 Kesimpulan

1. Penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan gabus pada *cookies* berpengaruh kadar air, kadar abu, protein dan zat besi serta berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma, warna, rasa dan tekstur pada *cookies*.
2. Panelis lebih menyukai Formula FO dengan rentang nilai rata-rata 5,63-5,9 dengan katagori suka. Untuk *cookies* dengan perlakuan panelis lebih menyukai F1 dengan rentang nilai rata-rata 4,76 - 5,2 kategori agak suka. Untuk uji mutu hedonik *cookies* FO didapat warna kuning kecokelatan, Aroma agak harum, rasa manis, dan tekstur. *cookies* F1 didapat warna hijau muda kekuning, Aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur. *cookies* F2 didapat Hijau tua kecokelatan, aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur sedang *cookies* F3 didapat warna Hijau tua kecokelatan,, Aroma agak langu, rasa agak pahit, dan tekstur agak keras.
3. Hasil analisis zat gizi untuk protein tertinggi F2 yaitu 26,08%, zat besi yang tertinggi F3 yaitu 15,52mg, kadar air yang terendah F0 yaitu 11,40% dan kadar abu tertinggi F3.
1. Formula yang terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik dan kandungan zat gizi adalah F2 dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 10% dengan Kandungan zat gizi dari *cookies* terpilih dalam 100 gram *cookies* adalah sebagai, protein sebesar 26,08 gram, dan zat besi sebesar 11,80 mg dan Karakteristik fisik dari *cookies* formula terpilih yaitu warna Hijau tua kecokelatan, aroma sedang, rasa sedang, tekstur sedang.

1.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk selanjutnya perlu dilakukan penelitian penambahan bahan tambahan alami untuk memperbaiki cita rasa dan aroma cookies tepung daun kelor dan tepung ikan gabus karena kedua bahan tersebut berpotensi untuk dijadikan sebagai makanan tambahan ibu hamil KEK .
2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa *Cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan gabus memiliki kadar air yang melebihi batas maksimum SNI *cookies*, untuk itu perlu dilakukan percobaan dengan peningkatan suhu dan menambah waktu saat proses pemanggangan untuk proses pembuatan adonan dan diperhatikan untuk ketebalan *cookies* agar bisa mengurangi kadar air sehingga dapat memenuhi SNI *cookies*.
3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan serat pangan (dietary fiber), uji mikroba serta umur simpan dari *cookies* tersebut.
4. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan dengan menganalisis zat gizi mikro yang lainnya dan intervensi langsung *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan gabus kepada ibu hamil KEK untuk mengetahui dampak positif produk .