

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Simpulan

1. Formulasi *cookies* yang terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung mocaf dengan tiga variasi perbandingan, yaitu formula 1 (40% : 60%), formula 2 (50% : 50%), dan formula 3 (60% : 40%).
2. Berdasarkan penilaian sifat organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*, formula yang banyak disukai adalah formula 2 (50%:50%).
3. Hasil analisis nilai gizi *cookies* berbahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf dengan penambahan tepung *spirulina* per porsi pada formula 2 yaitu energi 233,57 kkal, protein 4,2 gram, lemak 10,76 gram, karbohidrat 23 gram, dan zat besi 3,3 gram.
4. Hasil analisis biaya yang diperlukan untuk membuat *cookies* formula 2 yaitu sebesar Rp.4.906 per porsi (40 gram).

#### 6.2 Saran

1. Bagi pembaca yang ingin mengembangkan *cookies* yang terbuat dari campuran tepung terigu, tepung mocaf, dan tepung *spirulina* sebaiknya menggunakan formula 2 (50%:50%) karena hasil uji organoleptik menunjukkan cookies formula 2 banyak disukai.
2. Diharapkan *cookies* yang terbuat dari campuran tepung terigu, tepung mocaf, dan tepung *spirulina* dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan tinggi zat besi bagi semua kalangan khususnya remaja putri anemia.
3. Imbangan tepung *spirulina* disarankan berbeda pada setiap formulanya agar ada perbedaan warna yang jelas dan kandungan zat besi yang lebih tinggi atau ditambah dengan zat besi heme.