

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Produk cookies dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor dibuat dalam tiga formulasi yang berbeda yaitu dengan perbandingan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor (75%:25%) untuk formula F1, (80%:20%) untuk formula F2, dan (85%:25%) untuk formula F3.
2. Berdasarkan penilaian uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik. Formula F2 unggul pada aspek warna, aroma, dan tekstur. Oleh karena itu formula F2 merupakan produk cookies yang paling unggul dibandingkan dengan formula F1 dan F3.
3. Dalam satu porsi (3 pcs) cookies mengandung energi 102.3 kkal, protein 2.2 gram, lemak 5.2, dan karbohidrat 12 gram.
4. Hasil uji kadar serat cookies dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor pada formula terbaik yaitu F2 sebesar 27,5%. Dalam 1 porsi cookies (3 pcs) terdapat 5,8 gram kadar serat. Dan jika dibandingkan dengan kecukupan rata-rata selingan kadar serat per satu kali selingan sudah memenuhi 181%.
5. Hasil analisis biaya untuk satu resep cookies sebesar Rp. 19.561 dan ditambah overhead sebesar 20% menjadi RP. 23.473. Harga cookies untuk satu porsi sebesar Rp. 2.346 yang berisi 3 pcs cookies dengan berat 21 gram.

7.2 Saran

1. Produk ini belum dapat diaplikasikan sebagai alternatif untuk menurunkan hipertensi karena hanya diteliti dari aspek kesukaan (hedonik) dan kandungan kadar serat. Oleh karena itu peneliti mengharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pemberian cookies dengan substitusi tepung kacang

hijau dan tepung daun kelor sebagai makanan selingan untuk penderita hipertensi.

2. Pada pembuatan cookies substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor, sebaiknya menggunakan daun kelor segar agar aroma cookies tidak terlalu menyengat karena proses pengeringan pada daun kelor yang dapat menimbulkan aroma menyengat.
3. Pada pembuatan cookies berbasis tepung kacang hijau dan tepung daun kelor agar lebih menarik, sebaiknya topping yang diberi tidak hanya chococip bisa ditambah keju, kismis, dll.
4. Produk ini perlu dilakukan penelitian lanjutan sebagai alternatif makanan selingan untuk hipertensi pada orang dewasa, karena dalam penelitian ini hanya dilakukan penelitian terhadap aspek organoleptik dengan uji hedonik dan analisis zat gizi saja. Oleh karena itu, produk ini belum dapat diaplikasikan langsung kepada sasaran.