BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

7.1.1 Formulasi akhir yang diperoleh imbangan antara tepung kacang hijau dan tepung daun kelor yaitu F1 (96%:4%), F2 (94%:6%), dan F3 (92%:8%).

7.1.2 Berdasarkan hasil uji organoleptik diperoleh tingkat kesukaan terbaik menurut panelis yaitu pada formula F1 dengan imbangan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor (96%4%).

7.1.3 Hasil analisis proksimat *cookies* laktogenik dalam 80 g mengandung energi 381,9 kkal, protein 8,6 g, lemak 19,7 g, karbohidrat 42,6 g, kadar air 0,2 g, dan kadar abu 6,8 g.

7.1.4 Hasil analisis vitamin B1 pada *cookies* laktogenik dalam 80 g menunjukkan kandungan vitamin B1 sebesar 1,9 mg.

7.1.5 Harga *cookies* laktogenik per 80 g sebesar Rp 10.640.

7.2 Saran

7.2.1 Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan produk dengan menambahkan bahan makanan lain seperti *essens* atau perasa untuk menutupi aroma langu serta rasa pahit pada *cookies*. Selain itu, perlu dipertimbangkan penggunaan lemak pada produk tersebut supaya memenuhi kebutuhan gizi sasaran.

7.2.2 Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap produk ini, dengan mengaplikasikan langsung kepada sasaran (ibu menyusui), dengan tujuan untuk melihat efektivitas pemberian *cookies* laktogenik. Karena, *cookies* laktogenik ini baru diteliti berdasarkan aspek uji organoleptik dan nilai gizi.

7.2.3 Perlu adanya persiapan lebih terkait alat yang sangat diperlukan jika terjadi hal-hal diluar rencana penelitian. Seperti saringan *mesh* dalam pembuatan tepung. Karena saat penelitian tidak ada alat tersebut yang disebabkan oleh kondisi yang tidak memungkinkan untuk penelitian dilaksanakan di kampus.