

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Simpulan

- a. Hasil uji organoleptik terhadap warna dan tekstur yang paling disukai adalah F3 dengan formulasi 45% : 25% : 30%.
- b. Hasil uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tekstur dan *overall* yang paling disukai adalah F2 dengan formulasi 55% : 20% : 25%.
- c. Biaya atau *food cost* pada *cookies* tepung mocaf, tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu per hidangan pada F2 dengan formulasi 55% : 20% : 25% yaitu sebesar Rp. 1487/ sajian
- d. Nilai gizi pada *cookies* tepung mocaf, tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu per hidangan pada F2 dengan formulasi 55% : 20% : 25% yaitu energi 257,9 kkal, protein 4,8 g, lemak 8,8 g, karbohidrat 40,6 g, Fe 1 mg, zink 34,3 mg, kalsium 60,4 g dan betakaroten 184,8 mcg.

#### 6.2 Saran

- a. Untuk mengembangkan *cookies* dengan formula tepung mocaf, tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu atau *Cookies Kacabi* dapat menggunakan F2 (55% : 20% : 25%) karena dari hasil uji organoleptik sudah banyak yang menyukai.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai keefektifan *Cookies Kacabi* yaitu cookies berbahan dasar tepung mocaf, tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu sebagai PMT untuk balita dan pengaruh terhadap status gizi balita *stunting*.