

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1. Simpulan

- 7.1.1. Produk Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih dibuat dalam tiga formulasi yang berbeda yaitu dengan perbandingan tepung daun kelor dan tepung udang putih 45%:5% untuk formula F1, 40%:10% untuk formula F2, dan 35%:15% untuk formula F3.
- 7.1.2. Berdasarkan penilaian organoleptik dengan menggunakan metode uji hedonik. Formula F2 unggul pada aspek warna dan rasa, sedangkan formula F3 unggul pada aspek aroma dan tekstur. Secara keseluruhan (*overall*), formula F2 merupakan produk Cookies yang paling unggul dibandingkan dengan formula F1 dan F3.
- 7.1.3. Hasil uji kadar zat besi produk Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih formula F1 sebesar 0.239 mg/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 1.8% per hari. Formula F2 sebesar 0.221 mg/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 1.7% per hari. Formula F3 sebesar 0.204 mg/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 1.6% per hari.
- 7.1.4. Hasil uji kadar protein produk Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih formula F1 sebesar 6.96gr/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 11.2% per hari. Formula F2 sebesar 7.35 gr/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 11.3% per hari. Formula F3 sebesar 8.13 gr/100 gr atau dapat memenuhi kecukupan zat besi 12.5% per hari.
- 7.1.5. Hasil analisis biaya untuk satu resep sebesar Rp. 40.060 dan ditambah overhead sebesar 10% menjadi Rp. 44.066. Harga untuk per porsi penyajian produk Cookies sebesar Rp. 4.896

yang berisi 5 keping dengan berat per porsi yaitu 50 gr.

7.2. Saran

- 7.2.1. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pembuatan produk dengan menggunakan alat yang lebih spesifik tingkat keakuratannya atau yang lebih terstandar terutama dalam penggunaan oven dan timbangan agar didapatkan kandungan zat gizi yang lebih akurat lagi pada produk Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih.
- 7.2.2. Pada pembuatan Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih, sebaiknya menggunakan daun kelor segar agar rasa pahit pada Cookies tidak terlalu terasa karena proses pengeringan pada daun kelor yang dapat menimbulkan rasa pahit dan juga mempengaruhi warna menjadi gelap.
- 7.2.3. Pada pembuatan Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih agar lebih menarik, sebaiknya dibuat bentuk bunga atau karakter lainnya dan diberi topping seperti kismis, chococip dll karena sasaran yang digunakan yaitu remaja khususnya remaja putri.
- 7.2.4. Produk ini perlu dilakukan penelitian lanjutan sebagai alternatif makanan selingan untuk anemia pada remaja khususnya remaja putri, karena dalam penelitian ini hanya dilakukan penelitian terhadap aspek organoleptik dan kandungan zat gizi saja. Oleh karena itu, produk ini belum dapat diaplikasikan langsung pada sasaran.
- 7.2.5. Peneliti diharapkan agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pemberian produk Cookies berbasis tepung daun kelor dan tepung udang putih sebagai makanan selingan untuk anemia pada remaja.