

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka didapatkan simpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai yaitu formula A 75%:25%, formula B 50%:50%, dan formula C 25%:75%.
2. Hasil penilaian sifat organoleptik dari segi aroma, rasa, tekstur dan *overall*, formula yang paling disukai adalah formula A (75% tepung kacang hijau : 25% tepung kacang kedelai). Penilaian suka dan sangat suka terhadap aroma 80%, rasa 83,4%, tekstur 86,7%, dan *overall* 80%.
3. Hasil analisis nilai gizi *cookies soygreen* formula tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai per porsi (45 g) pada formula A yaitu energi 238,347 kkal, protein 5,603 g, lemak 14,842 g, karbohidrat 21,724 g, Fe 1,404 mg dan Zn 0,5727 mg.

6.2 Saran

1. Bagi masyarakat yang ingin mencoba membuat atau mengembangkan *cookies soygreen* formula tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai dapat membuat dengan imbangan antara tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai 75% : 25% karena dari segi aroma, rasa, tekstur dan *overall* formula A sudah banyak disukai dan jika ditinjau dari nilai gizi, mengandung zat besi lebih tinggi daripada formula yang lain.
2. Agar penyerapan zat besi (Fe) lebih optimal, sebaiknya pada saat mengkonsumsi *cookies soygreen* disertai dengan bahan makanan yang mengandung tinggi vitamin C dan hindari konsumsi bahan

makanan yang dapat menghambat penyerapan zat besi contohnya seperti tannin dalam teh.

3. *Cookies soygreen* formula tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai ini masih memiliki aroma langu, sebaiknya perlu ditambahkan bahan lain untuk mengurangi bau langu seperti vanili atau pasta pandan.
4. Untuk meningkatkan daya tarik dan daya terima *cookies soygreen* khususnya pada sasaran remaja, maka perlu adanya penambahan flavor dan pengembangan bentuk *cookies* agar lebih menarik.