

## BAB VII

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 1.1 Simpulan

- 1.1.1 Formulasi yang tepat antara tepung kedelai dan tepung jali untuk pembuatan *cookies*, yaitu F1 (30%:70%), F2 (40%:60%), dan F3 (50%:50%).
- 1.1.2 Berdasarkan hasil uji organoleptik secara *overall*, tingkat kesukaan formula terbaik, yaitu formula F2 dengan formulasi tepung kedelai dan tepung jali (40%:60%).
- 1.1.3 Hasil analisis zat gizi *cookies* tepung kedelai dan tepung jali pada formula F2 mengandung energi 416,25 kkal, protein 9,54 gram, lemak 7,14 gram, karbohidrat 78,45 gram, dan zat besi 0,16 mg.
- 1.1.4 Hasil analisis kadar air *cookies* tepung kedelai dan tepung jali pada formula F2 menunjukkan kadar air sebesar 3,10 gram dan sudah memenuhi standar SNI 2973:2011 .
- 1.1.5 Harga jual *cookies* tepung kedelai dan tepung jali sebesar Rp. 6.933 per 70 gram.

#### 1.2 Saran

- 1.2.1 Produk ini belum dilakukan intervensi kepada ibu hamil dengan hiperemesis gravidarum karena baru meneliti dari aspek sifat organoleptik dan nilai gizinya saja. Maka dari itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pemberian *cookies* tepung kedelai dan tepung jali dengan penambahan jahe untuk ibu hamil dengan hiperemesis gravidarum.

- 1.2.2 Berdasarkan hasil uji zat besi, diperlukan penelitian lebih lanjut agar nilai gizi yang dihasilkan pada produk *cookies* tepung kedelai dan tepung jali ini sesuai dengan kecukupan gizi bagi ibu hamil bisa dengan menambahkan bahan lain yang mengandung zat besi lebih tinggi.
- 1.2.3 Untuk meningkatkan kandungan zat besi, dapat ditambahkan tepung dari protein hewani sehingga bisa dikembangkan produk dengan rasa asin seperti krekers.
- 1.2.4 Pada tekstur *cookies* formula F3, masih terasa agak keras. Oleh karena itu, dapat ditambahkan margarin agar tekstur produk *cookies* yang dihasilkan lebih renyah.