

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Imbangan dengan penilaian tertinggi pada formula 236 (ubi kuning 80% : daun katuk 5% : biji chia 15%)
2. Tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap warna cookies sweet pokat chia pada formula 236 (ubi kuning 80% : daun katuk 5% : biji chia 15%)
3. Tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap rasa cookies sweet pokat chia pada formula 236 (ubi kuning 80% : daun katuk 5% : biji chia 15%)
4. Tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap aroma cookies sweet pokat chia pada formula 236 (ubi kuning 80% : daun katuk 5% : biji chia 15%)
5. Tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap tekstur cookies sweet pokat chia pada formula 474 (ubi kuning 75% : daun katuk 15% : biji chia 10%)
6. Kandungan zat gizi imbangan 80% : 5% : 15% yaitu Energi sebesar 508.4 kkal, Protein 639 gr, Lemak 9.66 gr, Karbohidrat 40.53 gr, Vitamin C 14.96 mg, Betakaroten 3095.62 mcg. Kandungan zat gizi imbangan 75% : 10% : 15% yaitu Energi sebesar 507.44 kkal, Protein 6.51 gr, Lemak 9.69 gr, Karbohidrat 39.78 gr, Vitamin C 18.18 mg, Betakaroten 3197.02 mcg. Kandungan zat gizi imbangan 75% : 15% : 10% yaitu Energi sebesar 498.88 kkal, Protein 6.30 gr, Lemak 9.09 gr, Karbohidrat 39.13 gr, Vitamin C 21.42 mg, Betakaroten 3397.42 mcg

6.2 Saran

1. Imbangan yang memiliki tingkat kesukaan panelis terbanyak yang dapat dijadikan sebagai pengembangan produk cookies ubi jalar, daun katuk dan biji chia yaitu cookies pada formula 236 (imbangan 80% : 5% : 15%), sedangkan jika produk digunakan sebagai makanan fungsional dengan kadar vitamin c dan betakaroten tertinggi terdapat pada cookies pada formula 474 (imbangan 75% : 15% : 10%)
2. Dapat ditambahkan bahan utama lainnya agar dapat menyamarkan rasa pahit yang berasal dari tepung daun katuk sehingga dapat lebih diterima oleh para panelis.
3. Proses pembuatan cookies suhu, waktu dan alat saat pemanggangan menjadi hal yang penting untuk dilakukannya pengendalian agar diperoleh cookies dengan tingkat kematangan yang seragam agar tidak mempengaruhi penilaian panelis.
4. Perlu dilakukannya penelitian lanjutan (Tes Laboratorium) untuk memperoleh nilai gizi yang terkandung pada cookies secara lebih akurat terutama aktivitas antioksidan (vitamin c dan betakaroten) pada cookies