

BAB VII SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

- 7.1.1 Rasa *cookies* imbangannya tepung terigu dan tepung ceker ayam ras yang paling disukai adalah *cookies* dengan imbangannya tepung ceker ayam ras 70%. Berdasarkan hasil uji organoleptik rasa *cookies* tidak memiliki perbedaan yang bermakna berdasarkan hasil uji statistik analisis bivariat.
- 7.1.2 Aroma *cookies* imbangannya tepung terigu dan tepung ceker ayam ras yang paling disukai adalah *cookies* dengan imbangannya tepung ceker ayam ras 90%. Berdasarkan hasil uji organoleptik aroma *cookies* tidak memiliki perbedaan yang bermakna berdasarkan hasil uji statistik analisis bivariat.
- 7.1.3 Warna *cookies* imbangannya tepung terigu dan tepung ceker ayam ras yang paling disukai adalah *cookies* dengan imbangannya tepung ceker ayam ras 90%. Berdasarkan hasil uji organoleptik warna *cookies* tidak memiliki perbedaan yang bermakna berdasarkan hasil uji statistik analisis bivariat.
- 7.1.4 Tekstur *cookies* imbangannya tepung terigu dan tepung ceker ayam ras yang paling disukai adalah *cookies* dengan imbangannya tepung ceker ayam ras 90%. Berdasarkan hasil uji organoleptik aroma *cookies* memiliki perbedaan yang bermakna berdasarkan hasil uji statistik analisis bivariat. Perlakuan yang bermakna adalah antara imbangannya tepung ceker ayam ras 90% dan imbangannya tepung ceker ayam ras 70%, serta imbangannya tepung ceker ayam ras 80% dan imbangannya tepung ceker ayam ras 70%.
- 7.1.5 *Overall cookies* imbangannya tepung terigu dan tepung ceker ayam ras yang paling disukai adalah *cookies* dengan imbangannya tepung ceker ayam ras 90%. Berdasarkan hasil uji organoleptik *overall cookies* tidak memiliki perbedaan yang bermakna berdasarkan hasil uji statistik analisis bivariat.
- 7.1.6 Kadar kalsium masing-masing perlakuan dapat berkontribusi terhadap kecukupan kalsium per hari per takaran saji sebanyak kurang dari 2% Angka Kecukupan Gizi kalsium berdasarkan acuan label gizi.

7.1.7 Kadar protein masing-masing perlakuan belum mencapai standar untuk *cookies* yaitu minimal 9% per 100 gram *cookies*.

7.1.8 Kadar air masing-masing perlakuan sudah mencapai standar untuk *cookies* yaitu maksimal 5% per 100 gram *cookies*.

7.2 Saran

7.2.1 Untuk mengurangi rasa ceker ayam ras yang kuat pada *cookies* dapat ditambahkan perisa makanan sehingga rasa ceker ayam ras dapat tersamarkan agar *cookies* dengan perlakuanimbangan tepung ceker ayam ras paling tinggi dapat lebih disukai.

7.2.2 Untuk mendapatkan kadar kalsium yang lebih tinggi pada *cookies* dapat dilakukan peneitian lebih lanjut terkait modifikasi suhu dan waktu pada cara pembuatan tepung ceker ayam ras, dan *cookies*, sehingga *cookies* dapat berkontribusi lebih banyak terhadap Angka Kecukupan Gizi kalsium.

7.2.3 Untuk mengetahui kadar protein pada tepung ceker ayam ras dapat dilakukan uji laboratorium kadar kalsium setelah proses penepungan, sebelum melalui proses pembuatan *cookies*.