

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

- a. Formulasi *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning, formula 1 perbandingan bahan yaitu 25%:70% formula 2 perbandingan bahan yaitu 50%:50% dan formula 3 perbandingan bahan yaitu 75%:25%
- b. Hasil uji organoleptik terhadap warna *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning yang paling disukai adalah formula 2 (50%:50%).
- c. Hasil uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tekstur dan overall *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning yang paling disukai adalah formula 3 (75%:25%).
- d. Hasil analisis zat gizi *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning per sajian 40 gram yang paling disukai yaitu formula 3 yaitu 173,87 kkal, protein 2,35 gram, lemak 9,51 gram dan karbohidrat 21,38 gram
- e. Hasil analisis biaya terhadap *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning yang paling disukai adalah formula 3 (75%:25%) dengan harga persajian adalah Rp 12.449.

#### **6.2 Saran**

- a. Formula yang sebaiknya digunakan untuk pengembangan produk *soft cookies* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning ini sebaiknya menggunakan formula 3 (75%:25)

karena formula tersebut paling banyak disukai dan lebih dapat diterima menurut panelis.

- b. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan perbaikan formula untuk meningkatkan daya terima produk dengan menambahkan ekstrak kayu manis atau vanilli agar membantu menyembunyikan bau langu pada tepung labu kuning.
- c. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan analisis zat gizi meliputi zat gizi makro dengan uji proksimat, zat gizi mikro lain yang terkandung di dalam produk agar memperoleh data kandungan gizi secara akurat.
- d. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan *dark chocolate* sebagai pengganti *chocochips*.