

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Simpulan

- a. Produk *cookies* tinggi energi dan protein pada penelitian ini menggunakan formula tepung kacang merah dan tepung terigu dengan imbangannya berbeda yang digunakan diperoleh imbangannya masing-masing 50% : 50%, 25% : 75%, 75% : 25%.
- b. Hasil uji hedonik berdasarkan aspek warna yang paling disukai yaitu pada formula 2 dengan skor rata-rata tertinggi 5,7. Untuk aroma yang paling disukai yaitu pada formula 2 dengan skor rata-rata tertinggi 5,3. Untuk rasa yang paling disukai yaitu formula 2 dengan skor rata-rata tertinggi 5,7. Untuk teksturnya yang paling disukai yaitu formula 1 dengan skor rata-rata tertinggi 5,5. Untuk *overall* yang paling disukai yaitu pada formula 2 dengan skor rata-rata tertinggi 5,7.
- c. Berdasarkan hasil analisis zat gizi pada TKPI, produk *cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi dari imbangannya terpilih pada formula 2 dengan imbangannya 25% : 75%, yaitu energi sebesar 17%, protein 20%, lemak 27% dan karbohidrat 11% dari kebutuhan sehari yang mana kebutuhan protein terpenuhi sesuai syarat makanan selingan yaitu 20% dari kebutuhan total sehari untuk 2 kali makan.
- d. Dari analisis biaya produk *cookies* formula tepung kacang merah dan tepung terigu per buah dengan berat 25 gram imbangannya memiliki harga sebesar Rp. 4.154.

## 6.2 Saran

- a. Berdasarkan uji organoleptik, masyarakat yang akan membuat produk ini sebaiknya menggunakan imbangannya 25% : 75% karena pada imbangannya ini warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall* yang dihasilkan banyak disukai dan jika ditinjau dari nilai gizi kandungan protein sudah memenuhi kecukupan untuk anak usia sekolah.
- b. Pada saat pengovenan sebaiknya menggunakan oven yang sudah tertera suhu dan waktu pengovenan agar suhu tidak terlalu tinggi dan waktu tidak terlalu lama yang membuat *cookies* menjadi *overcook*.
- c. Untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan kandungan lemak yang lebih tinggi sehingga bisa dikurangi untuk penggunaan mentega.