

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- 1) Terdapat formulasi yang diperoleh yaitu F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), dan F3 (45%:55%) yang bahan utamanya menggunakan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah.
- 2) Nilai zat gizi energi paling rendah terdapat pada formula 3 dan serat paling tinggi terdapat pada formulasi 1.
- 3) Berdasarkan hasil uji organoleptic cookies tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah paling banyak disukai adalah formulasi 3 yaitu (45%: 50%).
- 4) Analisis biaya per resepnya sebesar Rp. 21.886 jika ditambahkan dengan biaya overhead (20%) menjadi Rp. 26.253 per resep.

6.2 Saran

- 1) Jika Masyarakat ingin membuat cookies tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah sebaiknya menggunakan formulasi 3 yaitu (45%:55%) karena pada formulasi tersebut paling disukai panelis.
- 2) Pengembangan dapat dilakukan dengan menggunakan topping lebih bervariasi untuk meningkatkan daya terima.
- 3) Perlu adanya penelitian lebih lanjut di laboratorium terkait analisis zat gizi cookies tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah.