

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Perbandingan formula macaroon dengan bahan dasar tepung kacang merah dan tepung kacang kedelai yang didapatkan pada penelitian ini yaitu formula 1 20%:80%, formula 2 60%:40%, formula 3 80%:20%.
2. Formula yang paling banyak disukai berdasarkan penilaian sifat organoleptik, nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan adalah formula 3 (80%:20%).
3. Hasil analisis nilai zat gizi macaroon pada formula 3 yaitu energi 298,505 kkal, protein 9,4825 g, karbohidrat 50,81 g, dan zat besi 2,3625 mg. Dengan nilai kandungan zat besi lebih unggul dibandingkan formula 1 dan formula 2.
4. Harga jual macaroon per sajian Rp. 7.635 per 4 keping yang lebih ekonomis dibandingkan harga jual di pasaran RP.14.000 per 4 keping.

6.2 Saran

1. Diharapkan macaron dengan bahan dasar tepung kacang merah dan tepung kacang kedelai ini dapat menjadi alternatif makanan selingan yang dapat dikonsumsi semua kalangan khususnya bagi remaja penderita anemia
2. Pada saat pembuatan adonan, disarankan untuk tidak terlalu lama atau tidak terlalu cepat, kurang lebih 5 menit agar adonan yang dihasilkan akan mengembang atau memunculkan kaki saat di oven.
3. Untuk isian krim di tengah sebagai pengikat 2 buah macaron, disarankan untuk memakai isian krim yang tidak terlalu manis agar rasa manis tidak terlalu dominan dan didapatkan rasa

yang seimbang atau dapat diterima dengan lebih baik.

4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya terima remaja penderita anemia terhadap besaran porsi macaroon.