

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Formulasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulasi freeze dried tape ketan hitam dan tepung umbi garut dengan perbandingan 25% : 75%, 50% : 50%, 60% : 40%.
2. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji hedonik berdasarkan warna kepada panelis adalah formula 3 dengan imbangannya 60% freeze dried tape ketan hitam dan 40% tepung umbi garut
3. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji hedonik berdasarkan rasa kepada panelis adalah formula 3 dengan imbangannya 60% freeze dried tape ketan hitam dan 40% tepung umbi garut
4. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji hedonik berdasarkan aroma kepada panelis adalah formula 3 dengan imbangannya 60% freeze dried tape ketan hitam dan 40% tepung umbi garut
5. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji hedonik berdasarkan tekstur kepada panelis adalah formula 1 dan 3 dengan imbangannya 25% freeze dried tape ketan hitam dan 75% tepung umbi garut dan 60% freeze dried tape ketan hitam dan 40% tepung umbi garut
6. Tingkat kesukaan tertinggi dari hasil uji hedonik berdasarkan overall kepada panelis adalah formula 3 dengan imbangannya 60% freeze dried tape ketan hitam dan 40% tepung umbi garut
7. Formula 3 merupakan formula yang paling baik dari segi uji hedonik dan yang paling disukai oleh panelis

8. Nilai gizi terbaik terdapat pada formula 3 dengan kandungan nilai gizi per takaran saji yaitu 104,98 kkal energi, 2,1 gr protein, 4,84 gr lemak, 13,54 gr karbohidrat, dan 0,4 gr serat
9. Estimasi biaya yang dibutuhkan untuk membuat satu resep cookies adalah Rp. 25.400 dan harga yang didapat untuk satu sajian sebesar Rp. 3.200

6.2 Saran

1. Pada saat proses pemanggangan perlu diperhatikan batas suhu dan waktu yang tepat untuk memanggang cookies supaya cookies yang dihasilkan matang sempurna dan tidak *overcook*.
2. Kandungan serat yang dihasilkan dari hasil perhitungan pada cookies masih jauh memenuhi kecukupan. Maka dari itu peneliti mengharapkan adanya pengembangan bahan tinggi serat lainnya sebagai bahan pembuatan cookies yang dapat memenuhi kecukupan serat.
3. Hasil penelitian kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat masih berupa literatur. Maka dari itu peneliti mengharapkan adanya penelitian lanjutan di laboratorium untuk menilai kandungan gizi.