

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **1.1 Simpulan**

- a. Produk *cookies* pada penelitian ini menggunakan tepung kacang merah dan tepung bengkuang dengan imbangannya 75 : 25% ; 50% : 50% ; 25% : 75%.
- b. Hasil uji hedonik berdasarkan aspek warna yang paling disukai yaitu imbangannya 25%:75%. Dari aspek aroma yang paling disukai yaitu imbangannya 50%:50%. Dari aspek rasa, tekstur, dan overall yang paling disukai oleh panelis adalah imbangannya 50% : 50% dan 25%:75% dengan total skor sama.
- c. Berdasarkan hasil analisis zat gizi imbangannya 25% : 75%, setiap sajian *cookies* mengandung energi 322,53 kkal, protein 8,2 g, lemak 9,37 g, karbohidrat 51,28 g, dan serat 3,11 g.
- d. Biaya atau *foodcost cookies* kacang merah dan bengkuang imbangannya 25% : 75%, yaitu Rp. 3.480.

#### **1.2 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 serat yang paling tinggi sebagai alternatif pangan bagi penderita konstipasi juga yaitu imbangannya 25%:75%.

- b. Cookies kacang merah dan bengkuang ini memiliki aroma langu sehingga sebaiknya dihilangkan dengan pemanasan kacang merah sebelum dibuat tepung atau dapat ditambahkan bahan lain seperti vanili.
- c. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya volume *cookies* persaji dapat dikurangi sehingga lebih mudah dihabiskan.
- d. Peneliti mengharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai produk lain yang berbahan baku kacang merah dan bengkuang, sehingga akan semakin bervariasi produk yang berbahan baku dari kacang merah dan bengkuang.