

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. *Cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri yang paling disukai adalah formula 1 yaitu menggunakan perbandingan tepung kacang merah dan tepung ikan teri F1: 48% : 2%.
2. Kandungan gizi yang terdapat pada *cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri yang paling disukai yaitu formula 1 adalah energi 74,37 kkal, protein 1,43 g, lemak 3,77 g, karbohidrat 9,26 g, dan kalsium sebesar 5,16 mg/porsi
3. *Food cost* dan harga jual *cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri yang paling disukai yaitu formula 1 adalah Rp. 1565 per 15 gram/porsi.

#### **B. Saran**

Pada formula *cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri, menggunakan tepung ikan teri jengki yang asin, dan menggunakan perbandingan tepung ikan teri sangat kecil dikarenakan penambahan tepung ikan teri yang semakin tinggi akan menimbulkan sensasi asin pada produk, dan untuk pembuatan tepung ikan teri perlu dilakukan perendaman agar kadar garam dalam ikan teri dapat berkurang. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk *cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri yang paling disukai yaitu formula 1, menggunakan tepung kacang merah yang sudah jadi, dan belum dilakukan analisis umur simpan, maka untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan pembuatan tepung kacang merah dan analisis umur simpan pada produk *cookies*.