

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penellitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk *cookies* dengan penambahan tepung tempe dan tepung bayam yang paling disukai berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan yaitu formula 1 dengan penambahan tepung tempe sebanyak 20 gr dan tepung bayam hijau sebanyak 20 gram.
2. Kandungan gizi *cookies* dengan penambahan tepung tempe dan tepung bayam yang paling disukai yaitu formula 1 per porsi 30 gram memiliki kandungan gizi energi 132,82 kkal, protein 2,52 gr, lemak 7,1 gr, karbohidrat 22,55 gr, zat besi berdasarkan TKPI 2019 1,1 mg, dan zat besi berdasarkan uji ICP-MS yaitu 4,2 mg.
3. Harga jual *cookies* dengan penambahan tepung tempe dan tepung bayam yang paling disukai yaitu formula 1 dengan harga Rp 4.000 per porsi 30 gram per 3 keping.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini yaitu:

1. Agar produk *cookies* lebih menarik dapat dilakukan pencetakan dengan bentuk yang lebih menarik lagi sehingga bisa menarik minat masyarakat dikarenakan memiliki kandungan gizi zat besi yang tinggi..
2. Dikarenakan produk yang diteliti memiliki warna yang gelap, rasa pahit yang terasa dan beraroma tajam, sehingga bahan yang ditambahkan perlu untuk diganti namun tidak mengurangi nilai zat besi yang terkandung didalamnya. Oleh karena itu bahan tersebut bisa diganti dengan tepung biji labu kuning yang memiliki warna seperti tepung pada umumnya, tidak

memiliki rasa dan aroma yang tajam, dan memiliki nilai zat besi yang cukup tinggi.

3. Untuk penelitian selanjutnya produk dapat diganti atau menambahkan bahan lain seperti menggunakan tepung kacang tanah yang memiliki kandungan gizi protein yang cukup tinggi.