

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Cookies* susu dengan substitusi tepung daun kelor yang paling disukai yaitu formula 1 dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung ikan teri (5% : 0%).
2. Kandungan zat besi menggunakan uji lab dengan metode ICP-MS pada *cookies* susu paling disukai yaitu 5,5 mg.
3. Kandungan gizi pada *cookies* susu yang paling disukai per porsi 30 gram atau setara dengan 6 keping menggunakan TKPI 2020 yaitu didapatkan energi sebesar 160,6 kkal, protein 2,9 g, lemak 3,7 g, karbohidrat 18,7 g dan zat besi (fe) 0,4 mg.
4. Harga jual *cookies* susu yang paling disukai yaitu Rp. 4.000 per porsi dengan berat 30 gram dan jumlah 6 keping.

B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya persentase substitusi tepung ikan teri dapat diberikan lebih sedikit seperti 4%, karena pada penelitian ini cenderung kurang disukai produk *cookies* dengan menggunakan tepung ikan teri karena menimbulkan rasa amis.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat menambahkan susu, gula, maupun perisa lebih banyak untuk menyamarkan rasa amis dari tepung ikan teri.
3. Pada penelitian selanjutnya dapat dicoba menggunakan ikan teri segar langsung pada bahan pembuat *cookies* susu.
4. Pada penelitian selanjutnya dapat dicoba menggunakan bahan substitusi tinggi fe lain yang lebih cocok jika dipadukan dengan *cookies*.