

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Secara uji organoleptik dengan metode hedonik didapat *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai yang paling disukai terdapat pada formula 1 perbandingan 2% atau 5 gram dan tepung kedelai sebanyak 4% atau 10 gram.
2. Kandungan gizi pada *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai dalam satu porsi yang berisi 2 keping *cookies* yang dihitung dengan TKPI memiliki nilai gizi yaitu energi 140,9 kkal, protein 1,7 gram, lemak 8,4 gram, karbohidrat 15,5 gram, serat 0,6 gram, dan zat besi 0,4 mg.
3. *Food cost* pada *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai dengan standar *food cost* 40% yaitu sebesar Rp. 52.411 dari total biaya sebesar Rp. 20.965. Untuk harga jual pada *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai yaitu Rp. 2000 per porsi.

B. Saran

1. Pada kandungan gizi yaitu lemak diperlukan *requester* atau lemak pengganti agar kandungan lemak tidak terlalu tinggi seperti minyak kanola.
2. Pada saat proses pengovenan pastikan untuk selalu mengecek bagian bawah *cookies* agar tidak hangus dan pahit.
3. Pada saat penyimpanan *cookies* yang sudah matang pastikan *cookies* sudah dalam keadaan suhu ruang agar rasa yang dihasilkan renyah dan masa kadaluwarsa dapat bertahan lama.