

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

1. Daya terima terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada *cookies* substitusi tepung tempe dan tepung bayam hijau yang paling banyak diterima panelis adalah *cookies* dengan substitusi sebesar 5% atau perlakuan F2 (95 % tepung terigu : 2,5 % tepung tempe : 2,5% tepung bayam hijau). Hasil hedonik yang dilakukan pada panelis dari segi rasa dengan skor 4,57 ,warna dengan skor 4,50, aroma dengan skor 4,63 dan tekstur dengan skor 4,57
2. Hasil analisis kandungan gizi proksimat terhadap 100 gr sampel *cookies* tempe dan tepung bayam hijau terhadap tepung terigu menunjukkan kandungan kadar air pada F2 sebesar 3,85% per 100 gr. Hasil kandungan kadar abu pada F2 sebesar 1,77% per 100 gr. Hasil kandungan kadar karbohidrat pada F2 59,81% per 100 gr. Hasil kandungan kadar lemak pada F2 sebesar 15,2% per 100 gr. Hasil kandungan kadar protein 8,47% per 100 gr. Hasil kandungan kadar serat pada F2 sebesar 10,9% per 100 gr Hasil kandungan kadar zat besi pada F2 sebesar 40,6 mg/kg atau 4,06 mg/100 gr. Berdasarkan data diatas jumlah *cookies* yang harus dikonsumsi sebagai camilan sehat untuk memenuhi 10% kebutuhan berdasarkan ALG adalah 7-10 keping *cookies*

## 5.2 Implikasi

Implikasi penelitian yang dilakukan yaitu:

1. Hasil penelitian dilihat dari cara pengolahan tepung tempe dan tepung bayam hijau menjadi makanan sumber protein dan zat besi yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat meluas terkhusus remaja putri yang dapat diproduksi dalam industri skala rumah tangga
2. Kandungan gizi pada *cookies* substitusi tepung tempe dan tepung bayam hijau telah memenuhi syarat mutu SNI 01-2793-2018

## 5.3 Saran

Saran untuk penelitian ini adalah

1. Jika dilakukan penelitian pengembangan, sebaiknya tidak dilakukan penambahan tepung bayam hijau lebih 20% dari berat bahan karena menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik produk.
2. Perlu dilakukan analisis zat gizi mikro seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B9, vitamin B12 dan seng, zink