

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil pembuatan *cookies* dimulai dari pembuatan tepung forte, tempe segar berat per 100 gram menghasilkan 37 gram tepung forte, tepung mocaf, redemen singkong per 100 gram menghasilkan 44,96 gram tepung mocaf, kacang tanah per 100 gram menghasilkan 83,5 gram. sehingga 3 bahan tersebut dapat digunakan menjadi bahan pembuatan *cookies* sumber tinggi protein dan energi untuk anak sekolah usia 5-12 tahun dengan penambahan bahan *cookies* seperti margarin, tepung gula, telur, susu dan berdasarkan hasil penelitian *cookies* ini berat mentahnya 8 gram dan berat matang 6-7 gram dan dijadikan 3 perlakuan.
2. Hasil organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) terhadap produk *cookies* tepung forte, tepung mocaf dan kacang tanah yang dilakukan panelis diketahui bahwa *cookies* yang memiliki karakteristik terbaik adalah perlakuan F2 (80% tepung terigu : 20% tepung forte, tepung mocaf dan kacang tanah) yang memiliki warna dengan nilai (4,17), kemudian rasa dengan nilai (4,13), aroma dengan nilai (4,17), dan tekstur dengan nilai (4,13).
3. Kandungan gizi tepung forte, tepung mocaf dan kacang tanah penelitian yaitu kadar air (5,27%) per 100 gram, kadar abu (1,57) per 100 gram,

karbohidrat (65,1%) per 100 gram, lemak (12,2%) per 100 gram, protein (9,84%) per 100 gram, serat kasar (7,22%) per 100 gram, dan energi total (409,56 kkal) per 100 gram, Berdasarkan kandungan protein dan energi pada *cookies* telah memenuhi syarat klaim tinggi protein yaitu protein 9,48 gram dan energi sebesar 409,56 kkal per 100 gram *cookies*. Maka, dapat disimpulkan bahwa kandungan protein dan energi pada *cookies* cukup sebagai cemilan tinggi protein dan energi untuk anak usia 5-12 tahun dan selain itu bisa juga dikonsumsi oleh ibu hamil Kekurangan Energi Kronik (KEK), anak usia remaja, dan anak balita kekurangan Energi Protein (KEP) sebagai penambah konsumsi protein dan energi..

## 5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian yang dilakukan yaitu:

Hasil penelitian dilihat dari cara pengolahan tepung forte, tepung mocaf dan kacang tanah menjadi *cookies* makanan sumber protein dan energi yang dapat dikonsumsi oleh anak usia sekolah 5-12 tahun produk tersebut dapat di produksi dalam industri skala rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan protein 25-50 gram dan energi 1600-2000 pada anak, sehingga lebih dapat dikenal masyarakat dan dapat berkembang sebagai salah satu makanan sumber protein dan energi untuk mengurangi dampak kekurangan protein.

## 5.3 Saran

Saran untuk penelitian ini adalah:

1. Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan skripsi ini berdasarkan masalah pemasaran atau terkait dengan klaim gizi atau labeling makanan dengan klaim kesehatan
2. Kandungan karbohidrat dalam penelitian ini masih tergolong rendah dan kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga dapat diharapkan mampu memodifikasi produk yang dikembangkan untuk menyeimbangkan kandungan gizi dalam produk tersebut.
3. Bagi industri dapat mengembangkan produk ini sehingga lebih dapat dikenal masyarakat dan dapat berkembang sebagai salah satu makanan sumber protein dan energi untuk mengurangi dampak kekurangan protein dan energi