

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian uji daya terima *cookies* substitusi tepung kacang hijau dan tepung bayam merah yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa didapati hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis masuk dalam kategori kurang suka sampai suka. Hal ini ditunjukkan dengan uji statistik menggunakan uji menunjukkan tidak ada pengaruh signifikan pada setiap perlakuan.
2. Perhitungan nilai gizi menggunakan acuan TKPI 2020 memperlihatkan bahwa penambahan tepung kacang merah berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kandungan gizi makro dalam cookies . Formula F1 dengan komposisi 20%: 50% menjadi pilihan terbaik, mengandung energi sebesar 90 kkal, lemak 1,34 gram, serta karbohidrat 5,52 gram dan formula terbaik pada protein yaitu F3 (30%:40%) 1,35 gram.

B. Saran

1. Dalam proses pengolahan kacang hijau, direkomendasikan menggunakan optimasi suhu oven sebesar 150°C dengan durasi waktu selama 120 menit dan untuk bayam merah agar di oven dengan suhu 150 °C selama 20 Menit agar tidak gosong.
2. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan tidak menggunakan tepung daun bayam merah pada produk kering yang dipanggang dengan suhu tinggi, seperti kue kering (*cookies*). Pemanasan yang berulang mulai dari proses pengeringan daun hingga pemanggangan produk bisa memicu rasa pahit yang tajam. Sebagai alternatif, tepung ini sebaiknya dimanfaatkan untuk produk makanan basah atau semi-basah, seperti mie, dimsum, siomay, atau pangsit.

