

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil uji organoleptik terhadap substitusi cangkang telur dan tepung ikan teri pada cookies dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a) Hasil Hasil uji organoleptik substitusi tepung cangkang telur dan tepung ikan teri terhadap cookies dengan P1 rata-rata didapati hasil kesukaan berkisar antara 4,1 sampai dengan 3,9 masuk kategori suka.
- b) Hasil uji organoleptik substitusi tepung cangkang telur (60%) dan tepung ikan teri (*stolephorus sp*) (10%) terhadap uji organoleptic cookies dengan P2 rata-rata didapati hasil berkisar antara 4,1 hingga 3,8 kategori suka.
- c) Hasil uji organoleptik substitusi tepung cangkang telur (70%) dan tepung ikan teri (*stolephorus sp*) (15%) terhadap uji organoleptic cookies dengan P3 rata-rata didapati hasil berkisar antara 4 sampai dengan 3,6 yang berarti masuk dalam kategori suka.
- d) Berdasarkan hasil penelitian direkomendasika cookies dengan kandungan gizi tinggi yaitu P2 dengan energi 2.271 gram, protein 73,79 gram, lemak 128,6 gram, karbohidrat 212,1 gram, kalsium 1.507 mg, serat 3,4 gram, fosfor 523,6 mg dan air 1,46 gram.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti berikutnya menjadikan ini sebagai acuan mengembangkan produk substitusi tepung cangkang telur dan tepung ikan teri pada cookies kalsium dan protein tinggi harus melakukan penimbangan setiap keeping perlakuan dan dalam pembuatan cookies harus membuat cookies dengan cetakan yang sama.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan agar masyarakat dapat kembangkan produk cookies dan memanfaatkan pangan lokal yang ada.

3. Bagi Balita Stunting

Diharapkan bagi balita dengan masalah gizi stunting untuk konsumsi cookies menjadi selingan makanan paling tidak 3 –4 keping dalam sekali snack sehari.