

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima warna cookies dapat di ketahui bahwa P0: dengan nilai 4,43 kategori suka, P1: dengan nilai 4,07 kategori suka, P2: dengan nilai 4,83 kategori suka dan P3 3,70 kategori suka. Dari keempat perlakuan aspek warna ini maka daya terima cookies dengan substitusi tepung bayaam merah dan tepung kacang kedelai yang paling disukai panelis adalah P1.
2. Hasil uji daya terima aroma cookies dapat di ketahui bahwa P0: dengan nilai 4,50 kategori suka, P1: dengan nilai 3,53 kategori suka, P2: dengan nilai 3,70 kategori suka dan P3 3,80 kategori suka. Dari keempat perlakuan aspek aroma ini maka daya terima cookies dengan substitusi tepung bayaam merah dan tepung kacang kedelai yang paling disukai panelis adalah P3.
3. Hasil uji daya terima tekstur cookies dapat di ketahui bahwa P0: dengan nilai 4,47 kategori suka, P1: dengan nilai 3,97 kategori suka, P2: dengan nilai 4,03 kategori sukadan P3 4,07 kategori suka. Dari keempat perlakuan aspek tekstur ini maka daya terima cookies dengan substitusi tepung bayaam merah dan tepung kacang kedelai yang paling disukai panelis adalah P3.
- 4 Hasil uji daya terima rasa cookies dapat di ketahui bahwa P0: dengan nilai 4,53 kategori suka, P1: dengan nilai4,03 kategori suka, P2: dengan nilai 3,97 kategori sukadan P3 3,40 kategori suka. Dari keempat perlakuan aspek rasa ini maka daya terima cookies dengan substitusi tepung bayaam merah dan tepung kacang kedelai yang paling disukai panelis adalah P1.
- 5 Kandungan nilai gizi cookies dari (energi, protein, lemak, karbohidrat dan zat besi) nilai gizi yang paling tinggi adalah P1 energy 2496,5 kkal, protein 75,27 gram, lemak 162,62 gram, karbohidrat 231,07 gram dan memiliki kandungan zat besi paling tinggi yaitu 17,83 mg.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk peneliti selanjutnya, dalam mengembangkan produk substitusi tepung bayam merah dan tepung kacang kedelai terhadap daya terima cookies yang tinggi akan kandungan zat besi untuk pencegahan anemia pada remaja putri.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan peneliti dapat memperhatikan ketebalan yang sama dari cookies agar menghasilkan berat yang sama.
3. Bagi masyarakat diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk cookies dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada.