

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berlandaskan hasil uji organoleptik dan penilaian data hasil penelitian terhadap substitusi rumput laut dan tempe *cookies* maka bisa disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil uji organoleptik substitusi tepung rumput laut *eucheuma cottoni* (35%) dan tepung tempe (10%) terhadap uji organoleptik *cookies* dengan P1 rata-rata didapati hasil rata-rata tingkat kesukaan (aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa) berkisar antara 4,1 sampai dengan 3,9 yang berarti masuk dalam kategori suka.
2. Hasil uji organoleptik substitusi tepung rumput laut *eucheuma cottoni* (40%) dan tepung tempe (15%) terhadap uji organoleptic *cookies* dengan P2 rata-rata didapati hasil rata-rata tingkat kesukaan (aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa) berkisar antara 4,1 sampai dengan 3,8 yang berarti masuk dalam kategori suka.
3. Hasil uji organoleptik substitusi tepung rumput laut *eucheuma cottoni* (45%) dan tepung tempe (20%) terhadap uji organoleptic *cookies* dengan P3 rata-rata didapati hasil rata-rata tingkat kesukaan (aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa) berkisar antara 4 sampai dengan 3,6 yang berarti masuk dalam kategori suka.
4. Berlandaskan hasil penelitian angka gizi dimana paling tinggi terdapat pada perlakuan P3 dengan energi 2.811 Kkal, protein 55,3 gram, lemak 168,5 gram, karbohidrat 252,4 gram, hasil ini disebabkan karena pada perlakuan P3 menggunakan tepung rumput laut *eucheuma cottoni* lebih tinggi dan tempe sedikit untuk itu peneliti merekomendasikan untuk ibu hamil kekurangan energi kronik (KEK) guna mengkonsumsi *cookies* pada perlakuan P3 karena mengandung zat gizi lebih tinggi dibanding P1 dan P2.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan penelitian harus melakukan penimbangan setiap keping perlakuan dan dalam pembuatan *cookies* harus membuat *cookies* dengan cetakan yang sama. Memperhatikan suhu maupun sejalan prosedur pada saat melakukan pemanggangan supaya tekstur dari kue kering tidak keras, di sarankan untuk penelitian selanjutnya penggunaan tepung tempe yang lebih banyak lagi dari pada tepung rumput laut supaya memperkaya protein dalam *cookies*.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk *cookies* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada.

3. Bagi Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronik (KEK)

Diharapkan agar mengkonsumsi *Cookies* sebagai makanan selingan guna untuk upaya pencegahan kekurangan energi kronik 5 keping dalam sehari.