

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik dan penilaian data hasil penelitian terhadap substitusi tepung ikan lele dan tepung kacang hijau pada *cookies* maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik substitusi tepung ikan lele 10% dan tepung kacang hijau 15% terhadap uji organoleptik cookies didapati hasil rata-rata untuk (aspek warna, aroma, tekstur dan rasa) berkisar antara 4,3 sampai 4,5 yang berarti masuk dalam kategori suka.
2. Hasil uji organoleptik substitusi tepung ikan lele 15% dan tepung kacang hijau 20% terhadap uji organoleptik cookies didapati hasil rata-rata untuk (aspek warna, aroma, tekstur dan rasa) berkisar antara 4,3 sampai 4,4 yang berarti masuk dalam kategori suka.
3. Hasil uji organoleptik substitusi tepung ikan lele 20% dan tepung kacang hijau 25% terhadap uji organoleptik cookies didapati hasil rata-rata untuk (aspek warna, aroma, tekstur dan rasa) berkisar antara 4,0 sampai 4,2 yang berarti masuk dalam kategori suka.
4. Berdasarkan hasil penelitian nilai gizi untuk energi terdapat pada perlakuan P1 dengan nilai 2.718,3 kkal, untuk protein dan lemak nilai gizi paling tinggi terdapat di perlakuan P3 dengan nilai 72 gr, dan nilai gizi lemak 144,1 gr dan untuk karbohidrat nilai gizi yang paling tinggi terdapat di P1 dengan nilai 309,6 gr.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk peneliti selanjutnya, dalam mengembangkan produk substitusi tepung ikan lele dan tepung kacang hijau terhadap *cookies* yang memiliki energi dan protein tinggi

2. Bagi Masyarakat

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

3. Bagi Balita Kekurangan Energi Protein (KEP)

Diharapkan agar mengkonsumsi *Cookies* sebagai makanan selingan guna untuk upaya pencegahan kekurangan energi protein.