

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk cookies dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung hati ayam, produk cookies yang memiliki daya Tarik baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur adalah produk dengan perlakuan p0, untuk perlakuan p1, p2 dan p3 kurang disukai karena adanya penambahan tepung daun kelor dan tepung hati ayam.
2. Berdasarkan hasil uji nilai gizi produk cookies dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung hati ayam, nilai gizi yang paling tinggi adalah p1 (2.146,82).

B. SARAN

1. Bagi peneliti selanjutnya

Jika dalam proses pembuatan produk cookies menggunakan tepung hati ayam dan tepung daun kelor, maka di harapkan pada peneliti untuk memperhatikan prosedur pembuatan tepung hati ayam dan tepung daun kelor. Dalam pembuatan tepung hati ayam sebaiknya hati ayam di rebus terlebih dahulu selama 2-3 menit baru di iris tipis dan di jemur. Untuk daun kelor yang digunakan sebaiknya di blancing terlebih dahulu selama 2 menit tujuannya untuk mengurangi bau langu pada daun kelor tersebut.

2. Bagi Masyarakat

Di harapkan bagi Masyarakat yang mau menggunakan daun kelor sebagai tepung dalam pembuatan cookies, bisa di gantikan dengan kacang-kacangan yang mengandung serat, tinggi protein dan zat besi.