

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Analisis subjektif *butter cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau dengan nilai rata-rata kesukaan aroma 2,93-4,12 (netral-suka), rasa 2,83-4,24 (netral-suka), tekstur 3,18-4,40 (netral-suka), warna 3,39-4,17 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 3,13-4,25 (netral-suka), mutu aroma 2,23-2,82 (agak langu-tidak langu), mutu tekstur 2,39-2,83 (agak renyah- renyah) serta mutu warna 1,63-2,90 (hijau muda-hijau).
2. Berdasarkan hasil analisis objektif terhadap *butter cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau, diperoleh hasil laboratorium analisis kadar Fe pada rentang 792,44-1280,25ppm, kadar protein pada rentang 5,31-5,84%, dan kadar air pada rentang 7,30-7,70%.
3. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perbedaan karakteristik *butter cookies* yang dihasilkan dari variasi komposisi tepung komposit antara tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau. Perbedaan tersebut terlihat pada parameter kimia seperti kadar Fe, protein dan kadar air, serta pada karakteristik organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu warna, mutu tekstur, dan mutu aroma. Perlakuan dengan komposisi tertentu menunjukkan hasil yang berbeda baik dari segi kualitas kimia maupun

penerimaan panelis, sehingga dapat disimpulkan bahwa komposisi tepung komposit berpengaruh terhadap karakteristik akhir produk

butter cookie.

1. Berdasarkan hasil analisis terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *butter cookies* yang dihasilkan dari berbagai perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung komposit tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau, diperoleh bahwa P2 merupakan formulasi terbaik. Perlakuan ini menunjukkan kandungan zat gizi (Fe dan protein) yang lebih tinggi serta tingkat penerimaan panelis yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya. Dengan demikian, P2 dapat direkomendasikan sebagai formulasi optimal untuk substitusi tepung terigu dalam pembuatan *butter cookies*.

B. Saran

Saran dalam penelitian ini adalah agar produk *butter cookies* dengan substitusi tepung terigu menggunakan tepung komposit tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif camilan yang menggunakan bahan pangan lokal yang mengandung zat besi (Fe) dan protein, sehingga berpotensi memberikan kontribusi dalam memenuhi kebutuhan tubuh.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar dilakukan penambahan atau penggantian sumber protein lain yang memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi produk, tanpa menurunkan kualitas sensoris seperti rasa, tekstur, warna dan aroma. Selain itu, pemilihan bahan yang juga dapat memberikan warna alami yang lebih menarik secara visual diharapkan mampu meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk *butter cookies*..