

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisis subyektif terhadap *egg drop cookies* yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa berkisar antara (3,72-4,35) dengan rentang netral sampai suka, warna berkisar antara (4,12-4,44) dengan rentang suka, tekstur berkisar antara (3,79-4,30) dengan rentang netral sampai suka, aroma berkisar antara (4,08-4,33) dengan rentang suka, penerimaan keseluruhan berkisar antara (3,80-4,5) dengan rentang netral sampai suka dan mutu warna berkisar antara (4,14-4,48) dengan rentang warna krem kecoklatan, mutu tekstur berkisar antara 4,34-4,94 dengan rentang tekstur renyah, mutu aroma berkisar antara (4,86-4,94) dengan rentang aroma amis sampai dengan tidak amis.
2. Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik maka perlakuan P3 memperoleh perlakuan terbaik yang didasarkan pada jumlah notasi “a” terbanyak yang didapat pada masing-masing perlakuan, dengan hasil penilaian segi warna (4,23<sup>bc</sup>) suka, rasa (4,10<sup>b</sup>) suka, tekstur (4,29<sup>a</sup>) suka, aroma (4,27<sup>a</sup>) suka dan penerimaan keseluruhan (4,53<sup>a</sup>) suka. Dari segi uji hedonik terhadap mutu warna (4,43) krem kecoklatan, mutu aroma (4,94) tidak amis dan mutu tekstur (4,62) renyah.
3. Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik maka perlakuan P3 memiliki notasi tertinggi sehingga dari aspek nilai gizi perlakuan P3 memiliki energy

per porsi sebanyak 50 gram sebesar energy 156,59 kkal, protein 7,46 gram, lemak 4,35 gram dan karbohidrat 21,22 gram. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan energy sebanyak 6% dari total kebutuhan sehari remaja berdasarkan AKG 2019.

## **B. SARAN**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan dengan adanya produk *egg drop cookies* dengan pengayaan (enrichment) tepung terigu dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele dapat dijadikan *egg drop cookies*/cemilan bagi masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan kacang merah dan ikan lele sebagai bahan dalam pembuatan *egg drop cookies* yang bersemer dari protein.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam perlakuan yang sama dalam bentuk olahan *egg drop cookies kamreile* sehingga mampu menutupi kekurangan aroma dari *egg drop cookies* dan menentukan kandungan gizi *egg drop cookies*.