

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data, dan pembahasan dari pengamatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *Cookies* dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung kacang hijau pada pengamatan ini mempunyai warna kuning cerah sampai kuning kecoklatan. Aroma *cookies* ini yakni aroma khas *cookies* dan sedikit labu kuning. Rasa yang dihasilkan yaitu rasa manis yang gurih dan tekstur *cookies* yang dihasilkan yaitu tidak renyah, agak renyah dan renyah.
2. Mutu organoleptik *cookies* dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung kacang hijau, yang menyatakan suka dan sangat suka pada warna 41,0% - 67,6%, rasa 50,0% - 66,2%, aroma 43,8% - 76,7%, tekstur 51,4% - 62,9%, penerimaan keseluruhan 47,6% - 74,3% dan mutu hedonik tekstur (renyah) 7,6% - 23,8%.
3. Nilai gizi *cookies* dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung kacang hijau mempunyai kandungan energi 353,03 kkal – 354,81 kkal, protein 6,64 g – 6,55 g, lemak 20,39 g – 21,81 g, karbohidrat 39,07 g – 42,11 g, vitamin A 162,14 mcg – 173,38 mcg, dan B-Kar 141,56 mcg – 154,44 mcg per 100 g.

4. Perlakuan terbaik dari *cookies* berdasarkan uji organoleptik adalah P1 dengan suka dan sangat suka terhadap warna 67,6%, rasa 66,2%, aroma 76,7%, tekstur 62,9%, dan penerimaan secara keseluruhan *cookies* yaitu 74,3%. Dengan kandungan zat gizi per 100 g yaitu energi 353,03 kkal, protein 6,64 g, lemak 20,39 g, karbohidrat 39,07 g, vitamin A 162,14 mcg dan B-Kar 141,56 mcg.

B. Saran

1. Disarankan jika ingin membuat formulasi yang baru agar mengurangi sedikit penggunaan tepung labu kuning agar tidak membuat tekstur *cookies* menjadi lembek, dan aroma labu kuningnya tidak menjadi kuat/pekat dan menambahkan lebih banyak tepung kacang hijau agar tekstur *cookies* menjadi lebih renyah seperti *cookies* pada umumnya.
2. Diharapkan dengan adanya produk *cookies* ini dapat dijadikan acuan oleh masyarakat agar dapat lebih memanfaatkan buah labu kuning dan dapat diolah menjadi kue lainnya.
3. Perlu dilakukan perbaikan lebih lanjut terhadap *cookies* ini dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur agar semua perlakuan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.