

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai daya terima dan kandungan gizi cookies tepung daun kelor dan kurma dengan substitusi tepung sorgum sebagai makanan ringan alternatif untuk remaja anemia, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Diketahui daya terima cookies tepung daun kelor dan kurma dengan substitusi tepung sorgum berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung sorgum berpengaruh terhadap daya terima cookies pada aspek warna, rasa, dan tekstur yang ditunjukkan oleh nilai $p < 0,05$. Sementara itu, pada aspek aroma tidak terdapat pengaruh yang signifikan ($p > 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan substitusi tepung sorgum memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan tekstur cookies, namun tidak memengaruhi aroma produk secara signifikan.
- b. Diketahui formula cookies terbaik berdasarkan hasil uji daya terima warna, rasa, tekstur dan aroma. Berdasarkan hasil uji organoleptik, formula terbaik adalah Formula F2 dengan substitusi tepung sorgum sebesar 50%. Formula ini memperoleh tingkat penerimaan tertinggi pada parameter warna, rasa, dan tekstur, serta tetap dapat diterima oleh panelis pada parameter aroma.

- c. Diketahui kandungan kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat pada formula terbaik. Hasil analisis laboratorium terhadap formula terbaik (F2) menunjukkan kandungan kadar air sebesar 5,65%, kadar abu sebesar 1,32%, kadar lemak sebesar 17,88%, kadar protein sebesar 23,17%, dan kadar karbohidrat sebesar 3,97%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa cookies memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan berpotensi dikembangkan sebagai makanan ringan alternatif.

5.2 Saran

- a. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan pengembangan formulasi cookies dengan penambahan bahan pangan lokal lainnya yang memiliki kandungan zat besi tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai gizi produk.
- b. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis kandungan zat besi, serat, dan daya simpan produk secara lebih mendalam agar diperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai kualitas produk cookies.
- c. Bagi masyarakat, cookies tepung daun kelor dan kurma dengan substitusi tepung sorgum dapat dijadikan alternatif makanan ringan yang lebih bergizi dan memanfaatkan bahan pangan lokal.
- d. Bagi institusi pendidikan dan tenaga kesehatan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal sebagai upaya mendukung pencegahan anemia pada remaja.