

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan “uji organoleptik dan Fisikokimia Pada Produk Cookies Dengan Tepung Komposit Ubi Jalar Ungu, Kacang Hijau, dan Jagung” maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil perhitungan nilai gizi menggunakan NutriSurvey dan acuan TKPI Tahun 2020, diketahui bahwa setiap formulasi cookies (F1, F2, dan F3) memiliki kandungan energi dan zat gizi yang relatif sebanding. Formula F3 menunjukkan kandungan protein paling tinggi dibandingkan F1 dan F2, seiring dengan meningkatnya proporsi tepung kacang hijau dalam formulasi. Kandungan energi, lemak, dan karbohidrat pada seluruh formulasi masih berada dalam kisaran yang sesuai sebagai produk camilan, sehingga cookies berbahan tepung komposit berpotensi sebagai alternatif pangan lokal bernilai gizi.
2. Cookies berbahan dasar tepung komposit ubi jalar ungu, kacang hijau, dan jagung manis dapat diterima dengan baik oleh panelis, dengan tingkat kesukaan berada pada kategori agak suka hingga suka pada seluruh parameter organoleptik.
3. Variasi formulasi cookies tidak berpengaruh signifikan terhadap daya terima dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan warna ($p > 0,05$), secara Deskriptif F2 menunjukan tingkat kesukaan yang relatif lebih tinggi.
4. Variasi formulasi cookies tidak berpengaruh signifikan terhadap daya terima dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan rasa ($p > 0,05$), dengan

F3 memiliki kecenderungan nilai kesukaan yang lebih tinggi secara deskriptif.

5. Variasi formulasi cookies tidak berpengaruh signifikan terhadap daya terima dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan aroma ($p > 0,05$), dengan F1 memiliki kecenderungan nilai kesukaan yang lebih tinggi secara deskriptif
6. Variasi formulasi cookies berpengaruh signifikan terhadap daya terima dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan tekstur ($p > 0,05$), dengan F1 sebagai formulasi yang paling disukai oleh panelis
7. Analisa Fisikokimia, diketahui bahwa penggunaan tepung komposit ubi jalar ungu, kacang hijau, dan jagung manis memengaruhi kandungan karbohidrat, kadar air, dan kadar abu cookies. Seluruh formulasi memenuhi persyaratan mutu cookies berdasarkan SNI, khususnya pada parameter kadar abu yang berada di bawah batas maksimum 1,6%. Perbedaan komposisi tepung komposit memberikan variasi pada nilai proksimat, namun secara keseluruhan masih berada dalam batas mutu yang dapat diterima, sehingga cookies berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan fungsional berbasis pangan lokal.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa

hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi bagi mahasiswa dalam pengembangan dan penyempurnaan

penelitian selanjutnya, khususnya terkait inovasi produk pangan lokal dan uji organoleptik serta analisis proksimat.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan dengan menambahkan Uji Fisikokimia lainnya seperti kadar protein, lemak dan serat, serta uji daya simpan untuk mengetahui kestabilan mutu cookies selama penyimpanan.

3. Masyarakat

Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan wawasan dalam pemanfaatan pangan lokal, khususnya ubi jalar ungu, kacang hijau, dan jagung manis, sebagai bahan dasar pembuatan cookies yang lebih sehat dan bernilai gizi.