BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan Daya Terima Organoleptik, Analisis Protein dan Zat Besi pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera L*) sebagai Alternatif Selingan Remaja Anemia maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi *cookies* diperkaya tepung kacang merah dan kurma ajwa terhadap tingkat kesukaan berdasarkan atribut warna pada F2 (3,8) dan F3 (3,3)
2. Ada pengaruh variasi *cookies* diperkaya tepung kacang merah dan kurma ajwa terhadap tingkat kesukaan berdasarkan atribut rasa pada F2 (4,2) dan F3 (3,4)
3. Ada pengaruh variasi *cookies* diperkaya tepung kacang merah dan kurma ajwa terhadap tingkat kesukaan berdasarkan atribut tekstur pada F2 (3,9) dan F3 (3,3)
4. Ada pengaruh variasi *cookies* diperkaya tepung kacang merah dan kurma ajwa terhadap tingkat kesukaan berdasarkan atribut aroma pada F3 (3,5)
5. Analisis kadar protein terhadap semua formula *cookies* diperkaya kacang merah dan kurma ajwa yaitu formula F1 (6,75%), formula F2 (8,12%), formula F3 (8,31%) dan analisis kadar zat besi terhadap semua formula

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

cookies diperkaya kacang merah dan kurma ajwa yaitu formula F1 (3,20 mg/100g), formula F2 (4,65 mg/100g), formula F3 (4,45 mg/100g).

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah dikemukakan maka penulis menyampaikan beberapa saran yakni bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan determinasi pada tumbuhan kacang merah dan kurma ajwa agar zat gizi yang terkandung dapat diketuhi lebih rinci.

Bagi Masyarakat diharapkan untuk dapat membuat *cookies* dengan diperkaya kacang merah dan kurma ataupun sebagai langkah baru untuk dipasarkan atau dikonsumsi prinadi sebagai selingan/camilan sehat.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu