# BAB V
# KESIMPULAN DAN SARAN

## 1.1 Kesimpulan

Dari penelitian *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang yang dilakukan dapat disimpulkan sebagi berikut

1. Terdapat pengaruh variasi formula *Cookies* terhadap Daya Terima Uji Organoleptik Pada Rasa.
2. Terdapat pengaruh variasi formula *Cookies* terhadap Daya Terima Uji Organoleptik Pada Warna.
3. Terdapat pengaruh variasi formula *Cookies* terhadap Daya Terima Uji Organoleptik Pada Tekstur.
4. Terdapat pengaruh variasi formula *Cookies* terhadap Daya Terima Uji Organoleptik Pada Aroma.
5. Berdasarkan Uji hedonik, Formula F0 dan F1 merupakan produk terbaik secara keseluruhan terhadap daya terima uji organoleptik berdasarkan rasa, warna, tekstur, dan aroma.

## 1.2 Saran

### 1.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan pengembangan produk dari jenis komposisi *Cookies* yang disukai yaitu F1 (5gr) untuk mempertimbangkan dan menguji lebih lanjut rasa, warna, tekstur, aroma serta kadar fe.

Serta proses pembuatan tepung daun pepaya jepang, menggunakan daun jambu biji sebagai penghilang rasa pahit yang

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

mengandung senyawa *fenolik* (*tanin*), pada daun biji jambu mengendapkan *alkaloid karpain* dan larut dalam air rebusan sehingga kandungan *alkaloid karpain* dalam daun pepaya jepang berkurang bahkan hilang, penggunaan gula pada adonan *Cookies* juga berperan dalam menyamarkan rasa pahit pada daun pepaya jepang.

### 1.2.2 Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat penelitian ini diharapkan mampu bermanfaat sebagai pilihan alternatif makanan sehat.

### 1.2.3 Bagi Akademik

Bagi Akademik di bidang pangan gizi dan kesehatan terkait, diharapkan hasil penelitian produk *Cookies* tepung daun pepaya jepang yang paling disukai F1 perbandingan dengan tepung daun pepaya jepang (5gr), dapat menjadi makanan yang mengandung Fe dan menjadi makanan yang baik untuk kesehatan.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu