

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Tepung jagung dan okra memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan kadar air, kadar protein dan kadar lemak.
2. Tepung jagung dan okra tidak memberikan pengaruh terhadap kesukaan panelis terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur. Penggunaan bahan pendukung seperti kuning telur, susu FCM, susu skim dan *butter*, membuat rasa, warna, aroma dan tekstur *cookies* formulasi tepung jagung dan okra relatif sama.
3. Formulasi tepung jagung dan okra dengan proporsi tepung jagung sebesar 15% dan okra 10% (P<sub>1</sub>) merupakan taraf perlakuan terbaik sebagai snack untuk penderita Diabetes Melitus dengan total nilai hasil (Nh) 0,756. Selain itu taraf perlakuan 1 (P<sub>1</sub>) memiliki nilai gizi yang mendekati standart Diabetes Melitus dengan nilai gizi persajian 100gram/ hari yaitu energi 297 kkal, protein 6,23 gram, lemak 2,18 gram, karbohidrat 63,21 gram dan serat 3,34 gram.

#### B. Saran

1. Formulasi yang direkomendasikan sebagai snack Diabetes Melitus adalah formulasi ke 1 (P<sub>1</sub>) karena nilai gizi (energi, protein, lemak dan karbohidrat) yang hampir mendekati standart diet Diabetes Melitus. Selain itu untuk segi mutu organoleptik P<sub>1</sub> yang paling disukai.
2. Perlu dilakukan untuk perbaikan proporsi sehingga nilai gizi akan tepat dan sesuai dengan standart Diabetes Melitus.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang indeks glikemik dan umur simpan *cookies* formulasi tepung jagung dan okra.