

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis mutu kimia (kadar air, kadar abu), mutu gizi (protein, lemak, dan karbohidrat) sudah memenuhi syarat *cookies* berdasarkan SNI 01-2973-1992 kecuali kadar lemak. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* pada tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa proporsi tepung ubi jalar kuning, tepung kedelai, dan bayam hijau memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, zat besi, dan vitamin C.
2. Hasil analisis nilai energi dengan menggunakan analisis statistik *Oneway Anova* pada tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa proporsi tepung ubi jalar kuning, tepung kedelai dan bayam hijau memberikan pengaruh yang tidak signifikan ($p=0,417$) terhadap nilai energi *cookies*.
3. Hasil analisis mutu organoleptik *cookies* secara keseluruhan panelis menyatakan suka terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa pada *cookies*. Analisis statistik *Kruskal Wallis* pada tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa proporsi tepung ubi jalar kuning, tepung kedelai, dan bayam hijau memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.
4. Taraf perlakuan terbaik *cookies* yaitu P2 ($N_h=0,68$) dengan proporsi tepung terigu 47%, tepung ubi jalar kuning 16%, tepung kedelai 17%, dan bayam hijau 21%

B. Saran

1. Perlu mempertimbangkan kembali dalam pemilihan atau penambahan bahan pangan lain yang mengandung Fe dan vitamin C pada pembuatan *cookies* untuk memperoleh kadar Fe yang sesuai dengan kebutuhan sasaran.