

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Dalam segi kandungan gizi dari semua jurnal sudah memenuhi syarat mutu SNI 01-2973-1992. Perlakuan yang paling tinggi diperoleh dari penelitian Jannah dengan *cookies* substitusi tepung ubi jalar oranye, tepung kedelai, dan puree pisang.
2. Dalam segi mutu organoleptik penelitian terbaik diperoleh dari penelitian Ade S, dkk (2019) *cookies* dengan substitusi tepung terigu dan tepung kedelai dengan 5 kriteria hedonik (sangat tidak suka-sangat suka). Dalam segi warna pada *cookies* berbasis tepung kedelai menunjukkan suka dengan warna *cookies* kuning kecoklatan. Aroma pada *cookies* menunjukkan tingkat kesukaan agak suka, hal ini dikarenakan adanya aroma khas langu dari kacang kedelai. Rasa pada *cookies* menunjukkan tingkat kesukaan suka, hal ini dikarenakan rasa pada *cookies* yang dibantu manis dari gula dan susu. Tekstur pada *cookies* menunjukkan tingkat kesukaan suka, hal ini dikarenakan tekstur renyah yang ada pada *cookies*.
3. Rekomendasi *cookies* berbasis tepung kedelai bagi balita gizi kurang terdapat pada penelitian Jannah dengan substitusi tepung ubi jalar oranye, tepung kedelai, dan puree pisang. Dimana mampu mencukupi 13,3-13,8% kecukupan kalori berdasarkan AKG 2019, mampu mencukupi 30-37,5% kecukupan protein berdasarkan AKG 2019, mampu mencukupi 15-16,7% kecukupan lemak berdasarkan AKG 2019, dan mampu mencukupi 10,7-10,9% kecukupan karbohidrat berdasarkan AKG 2019

B. Saran

1. Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara mengurangi aroma langu pada *cookies* yang disubstitusi dengan tepung kedelai supaya didapatkan produk *cookies* yang lebih disukai secara organoleptik.

2. Untuk segi rasa bisa ditambahkan bahan lain seperti cocochip dengan takaran yang sesuai standar *cookies* agar menambah cita rasa dan dapat lebih disukai.