

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan dengan metode *borrowed values* dan *calculated values* hal ini dibuktikan dalam kandungan zat gizi pada bahan makanan yang terdapat dalam komposisi formulasi cookies berbeda antar masing-masing metode perhitungan. Hal ini dikarenakan adanya penyusutan bahan makanan akibat proses pengolahan sebesar 22% dengan *yield factor* sebesar 78% sehingga juga berpengaruh terhadap kandungan zat gizi pada masing-masing bahan makanan. Sedangkan untuk penambahan atau kehilangan kandungan zat gizi akibat proses pengolahannya itu sendiri minim terjadi dikarenakan retention factor untuk proses pengolahan dipanggang menggunakan oven sebesar 1, hal ini juga dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti bentuk makanan, suhu dan waktu pemanggangan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan ketepatan perhitungan secara empiris ini dengan menggunakan produk dan metode pengolahan lainnya agar hasil yang didapatkan lebih akurat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan perhitungan secara empiris ini dan dibandingkan dengan penelitian yang menggunakan laboratorium.