

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sifat fisik *cookies* tepung daun sirsak semakin banyak pencampuran tepung daun sirsak maka *cookies* yang dihasilkan semakin berwarna hijau, aroma semakin tercium daun sirsak, rasa manis semakin berkurang dan tekstur semakin lunak.
2. Dari 3 sampel *cookies* tepung daun sirsak yang terbaik berdasarkan sifat fisik dan tingkat kesukaan adalah *cookies* dengan pencampuran tepung daun sirsak 15%.
3. Dalam 1 porsi (100 g) atau 5 keping *cookies* tepung daun sirsak dengan perlakuan 15% mengandung kadar serat sebesar 12,6018 g% atau 12,6 gram dapat memberikan kontribusi sebesar 50,4% perhari bagi orang dewasa dan 63% perhari bagi anak.
4. *Food cost cookies* variasi pencampuran tepung daun sirsak 15% adalah *food cost cookies* tepung daun sirsak yang paling baik.

**B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Mengembangkan resep *cookies* tepung daun sirsak 15% sebagai makanan selingan untuk anak-anak dan dewasa.
2. Melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung daun sirsak untuk berbagai olahan makanan yang lain.