

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pemanfaatan tepung sukun dan tepung kacang hijau pada pembuatan *cookies* sebagai alternatif PMT ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- (1) Ada perberdaan terhadap sifat fisik pada variasi *cookies* PMT yaitu semakin banyak pencampuran tepung sukun maka aroma sukun semakin kuat dan rasa *cookies* semakin tidak enak, namun berbeda pada warna dan tekstur yang dihasilkan pada *cookies* tidak mengalami perbedaan yang signifikan;
- (2) Ada perbedaan pada *cookies* PMT terhadap sifat organoleptik. Warna, aroma, dan rasa mengalami perbedaan antar kelompok *cookies* variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau dibandingkan dengan perlakuan kontrol. Semakin tinggi proporsi tepung sukun maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa menurun, sedangkan semakin banyak penambahan tepung kacang hijau tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa meningkat serta tidak ada perbedaan pada tingkat kesukaan tekstur;
- (3) Ada perbedaan pada *cookies* PMT terhadap kadar abu, protein, dan karbohidrat, namun tidak ada pengaruh terhadap kadar air dan lemak. Kadar abu dan protein dipengaruhi oleh proporsi tepung kacang hijau yang semakin

tinggi, sedangkan kadar karbohidrat yang meningkat seiring dengan rendahnya proporsi kacang hijau.

- (4) Daya terima pada *cookies* PMT dengan perlakuan D pada balita dinyatakan baik sebesar 15% dan kurang baik sebesar 85%. Hal ini disebabkan oleh rasa dan aroma *cookies* yang kurang diterima oleh balita.

## **B. Saran**

1. Berdasarkan prinsip PMT balita kandungan protein pada *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau sudah memenuhi syarat, namun harus memperhatikan kandungan gizi lainnya agar memenuhi kebutuhan gizi balita. Pada penelitian ini *cookies* dapat diberikan seberat 100 g perhari dengan pemberian *cookies* sebanyak  $\pm 12$  keping.
2. Pada peneliti selanjutnya perlu dilakukan uji untuk menghilangkan rasa pahit (getir) dan aroma khas pada sukun agar lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.