

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta uji statistik yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh hasil uji sifat fisik *cookies* tepung tempe dan kelor menandakan semakain banyak penambahan konsentrasi tepung tempe dan kelor mempengaruhi warna, aroma, rasa, tekstur. Semakin banyak penambahan konsentrasi pencampuran tepung tempe dan kelor warna semakin menjadi warna hijau, adanya aroma langu, memiliki rasa semakin pahit, dan tekstur semakin keras .
2. Ada pengaruh dari ketiga sampel *cookies* tepung tempe dan kelor yang mendapatkan respon positif serta dapat dikembangkan berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik, kadar seng adalah *cookies* dengan perlakuan B yaitu dengan pencampuran tepung tempe dan kelor 70% : 30%
3. Ada pengaruh yang nyata pada keempat perlakuan *cookies* tepung tempe dan kelor terhadap kadar seng semakin banyak pencampuran tepung tempe dan kelor maka kadar seng pada *cookies* akan semakin tinggi.

B. Saran

1. Berdasarkan uji sifat fisik dan sifat organoleptik pada *cookies* dengan perlakuan C (50% ; 25% : 25%) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

2. Pada peneliti selanjutnya perlu dilakukan uji untuk mengurangi aroma langu pada dengan alternatif cara yang bisa dilakukan yaitu, dengan memberikan perisa makanan agar lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.
3. *Cookies* tinggi seng dapat digunakan sebagai alternative kudapan untuk pencegahan stunting pada kelompok balita