

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Adanya pengaruh variasi campuran tepung buah bit terhadap sifat fisik cookies, yaitu semakin banyak variasi campuran tepung buah bit maka warna yang dihasilkan semakin gelap, aroma yang tercium semakin khas, tekstur semakin renyah dan empuk dan rasa yang dihasilkan semakin khas buah bit.
2. Adanya pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) pada variasi campuran tepung buah bit terhadap sifat organoleptik (tingkat kesukaan) pada warna ($p = 0,001$), aroma ($p = 0,000$), rasa ($p = 0,000$), dan tekstur ($p = 0,000$), cookies buah bit dengan nilai $p < 0,05$ berdasarkan analisis One Way Anova. Secara keseluruhan yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan P0 (kontrol), Sedangkan cookies dengan campuran tepung buah bit yaitu cookies perlakuan P1 (variasi campuran 25% tepung buah bit).
3. Adanya pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) pada variasi campuran tepung buah bit terhadap kadar zat besi cookies. Semakin banyak pencampuran tepung buah bit, maka semakin tinggi kadar zat besinya. Adapun kandungan zat besi pada cookies perlakuan P0(5,3308mg/100g), P1(5,4422mg/100g), P2(6,5688mg/100g), dan P3(7,9203mg/100g).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, dapat disarankan :

1. Bagi Masyarakat disarankan untuk menambah buah bit dikarenakan kaya akan zat besi dan zat gizi yang lainnya yang baik bagi kesehatan.
2. Bagi Institusi Pendidikan Gizi dapat dijadikan referensi dalam mengembangkan resep cookies tepung buah bit perlakuan P2 (35% tepung buah bit)
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menambahkan bahan lain agar rasa tanah pada buah bit berkurang.
4. Bagi peneliti sendiri menjadi sebuah pengalaman dan lebih banyak belajar lagi agar dapat memanfaatkan buah bit secara maksimal baik dari segi ekonomis maupun zat gizi yang terkandung didalamnya.