

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa :

1. Tekstur *cookies* berbahan dasar ganyong dan kacang merah paling remah pada *cookies* 1 (mesh 60) dengan hasil uji tingkat kekerasan terendah 1201,34(gf).
2. Kandungan zat gizi serat kasar pada *cookies* berbahan dasar ganyong dan kacang merah sebesar 40% (12,05 gram per 30 gram) ALG yang merupakan produk tinggi serat.
3. Kandungan zat gizi protein pada *cookies* berbahan dasar ganyong dan kacang merah sebesar 6% (3,99 gram per 60 gram) ALG yang merupakan produk cookies memiliki protein yang cukup.

B. Saran

1. Bagi Institusi Pendidikan

Pada penelitian ini diharapkan dapat menjadi inovasi dan informasi sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut

2. Bagi Masyarakat

Produk cookies berbahan dasar ganyong dan kacang merah dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan tinggi serat yang dapat diperuntukkan bagi diet obesitas dan penderita diabetes.