

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau (*Vigna Radiata L.*) dapat disimpulkan :

1. Uji tingkat kesukaan terhadap tiga formulasi *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau (*Vigna radiata l.*) didapatkan hasil terbaik atau yang paling disukai pada formula 2 yaitu tempe gembus 50% : kacang hijau 50% dengan presentase sebesar 66, 8 % masuk dalam kategori “kurang”
2. Kandungan zat gizi protein pada *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau sebesar 11,56% per 100 gram sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2018 minimal 9 %. Kandungan protein per takaran 50 gram (5 keping) sebesar 9,6 % (5,8 gram per 60 gram) ALG yang merupakan produk *cookies* memiliki protein yang cukup.
3. Kandungan zat gizi serat *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau sebesar 5,384 % per 100 gram sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2018 maksimal 0,5%. Kandungan serat per takaran 50 gram (5 keping) sebesar 4,48 % . (2,693 gram per 30 gram) ALG yang merupaka produk *cookies* memiliki serat yang cukup.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian ini cookies tempe gembus dan kacang hijau belum dapat dikatakan sebagai produk camilan tinggi protein dan serat sehingga dibutuhkan penelitian selanjutnya dengan catatan membuat komposisi cookies dengan menambahkan sumber protein dan serat yang tinggi.

2. Bagi institusi pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai informasi tambahan yang berguna bagi pembaca dan dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Cookies berbahan tempe gembus dan kacang hijau dapat digunakan sebagai alternative cemilan karena kaya akan kandungan gizi serta dapat memanfaatkan produk pangan lokal.