

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi cookies tepung mocaf dan tepung kedelai dapat disimpulkan :

1. Uji tingkat kesukaan dengan tiga formulasi cookies tepung mocaf dan tepung kedelai didapatkan hasil yang paling disukai atau terbaik formula 3 yaitu tepung mocaf sebesar 60% dan tepung kedelai sebesar 40% dengan presentase sebesar 71% masuk dalam kategori kurang.
2. Nilai energi cookies tepung mocaf dan tepung kedelai sebesar 562,22 kkal per 100 gram, sehingga sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2018 minimum 400 kkal.
3. Kandungan zat gizi karbohidrat cookies tepung mocaf dan tepung kedelai sebesar 46,266% per 100 gram. Berdasarkan perhitungan presentase AKG, 2019, *cookies* tepung mocaf dan tepung kedelai per 100 pada kelompok usia 7-9 tahun dapat memenuhi karbohidrat sebesar 18,5% dalam sehari..
4. Kandungan zat gizi protein pada cookies tepung mocaf dan tepung kedelai sebesar 11,093 per 100 gram , sehingga sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2018 minimal 9%.
5. Kandungan zat gizi lemak pada cookies tepung mocaf dan kedelai sebesar 36,976%, sehingga sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia(SNI) 2973-2018 sebesar 9,5%.

## **B. Saran**

### 1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian cookies tepung mocaf dan kedelai dari kandungan energi, lemak, protein sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), sedangkan karbohidrat belum memenuhi SNI. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya bisa meningkatkan kandungan karbohidrat.

### 2. Bagi institusi pendidikan

Diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan pemanfaatan tepung mocaf dan tepung kedelai

### 3. Bagi masyarakat

Diharapkan dapat menjadi alternatif dalam mengurangi pemakaian tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan *cookies*

