

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji kesukaan dan kandungan zat gizi cookies uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kesukaan terhadap *cookies* berbahan uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai terhadap 3 formulasi didapatkan hasil formulasi terbaik yaitu formula II dengan proporsi tepung uwi ungu (70%: 30%) tepung kedelai dengan nilai rata – rata skor 82.75 (81,2667%) dengan kategori cukup.
2. Kandungan protein pada cookies berbahan uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai yaitu 8.007% . Kandungan protein sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2011) sebesar 5%.
3. Kandungan serat pada cookies berbahan uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai yaitu 5.255% termasuk produk pangan sumber serat. Kandungan serat sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2011) sebesar 0,5% dan peraturan BPOM RI 13 tahun 2016 sebesar lebih dari 3 gram per 100 gram. .

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian ini cookies tepung uwi ungu dan tepung kedelai belum dapat dikatakan sebagai produk camilan tinggi protein, sehingga diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat menambahkan bahan sumber tinggi protein.

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 tepung uwi dan tepung kedelai dapat digunakan sebagai alternative camilan sumber serat serta dapat memanfaatkan produk pangan lokal.

