

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan analisis statistic, nilai Sig. untuk unsur warna adalah 0,012 ( $p < 0,05$ ). Hasil ini menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada tingkat kesukaan warna di antara sampel yang diuji. Sedangkan pada unsur aroma, tekstur dan rasa nilai sig 0,000  $< 0.05$ , maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan aroma, tekstur dan rasa.
2. Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan terhadap 25 panelis, formula 4 (F4) terpilih sebagai yang terbaik. Formula ini memiliki komposisi tepung ubi ungu dan tepung kacang merah dengan perbandingan 70:30. Formula F4 memiliki energi terendah (549,21 Kkal), F4 memiliki protein tertinggi (18,01 gr), F4 memiliki lemak tertinggi (4,09 gr) dan F4 memiliki karbohidrat terendah (86,52 gr).

#### **B. Saran**

1. Bagi Masyarakat

Snack cookies dari tepung ubi ungu dan tepung kacang merah ini diharapkan menjadi inovasi positif yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun begitu, produk ini berfungsi sebagai alternatif camilan, dan tidak boleh dianggap sebagai pengganti makanan utama atau obat-obatan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan studi lebih lanjut. Penelitian tersebut sebaiknya berfokus pada pengamatan dan perbandingan variabel

lain yang belum dianalisis, sehingga dapat memberikan temuan yang lebih komprehensif. Hasilnya diharapkan dapat memberikan dampak positif yang lebih besar dalam upaya peningkatan Kesehatan.

### 3. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi dasar untuk perubahan positif, yaitu dengan menyediakan *snack cookies* ini sebagai salah satu opsi makanan selingan bagi pasien di rumah sakit. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berhenti sebagai laporan, tetapi berkontribusi langsung pada peningkatan kesehatan masyarakat.