

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji tingkat kesukaan dan analisis zat gizi makro *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi terbaik berdasarkan uji tingkat kesukaan pada *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) yaitu formulasi 1 (F1) dengan perbandingan tepung kacang tanah (75%) : singkong (25%).
2. Kandungan energi yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dalam 30 gram yaitu 164,36 kkal dan dalam 100 gram yaitu 547,35 kkal.
3. Kandungan protein yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dalam 30 gram yaitu 4,4 gram dan dalam 100 gram yaitu 14,68 gram.
4. Kandungan lemak yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dalam 30 gram yaitu 10,41 gram dan dalam 100 gram yaitu 34,76 gram.
5. Kandungan karbohidrat yang terdapat pada *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dalam 30 gram yaitu 11,56 gram dan dalam 100 gram yaitu 38,51 gram.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, pengembangan *cookies* berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) selanjutnya disarankan

dilakukan analisis zat gizi mikro serta uji tekstur pada produk untuk mengetahui karakteristik fisik produk seperti tingkat kekerasan dan kerenyahan.