

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- a. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap nilai energi *Cookies* ($p = 0,041$).
- b. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap kadar protein *Cookies* ($p = 0,002$).
- c. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap kenampakan *Cookies* ($p < 0,001$).
- d. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap aroma *Cookies* ($p < 0,001$).
- e. Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap tekstur *Cookies* ($p = 0,761$).
- f. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap rasa *Cookies* ($p < 0,001$).
- g. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap *aftertaste* *Cookies* ($p < 0,001$).
- h. Terdapat pengaruh proporsi tepung kacang hijau dan tepung ikan teri terhadap kesukaan keseluruhan *Cookies* ($p < 0,001$).

5.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis kandungan zat gizi yang lebih lengkap, meliputi kadar lemak, karbohidrat, kalsium, zat besi, dan zink, sehingga dapat diperoleh gambaran karakteristik gizi produk *cookies*.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji daya simpan produk *cookies* guna mengetahui perubahan karakteristik fisik, kimia, dan mutu produk selama penyimpanan, sehingga dapat ditentukan masa simpan yang optimal.