

## BAB V

### PENUTUP

#### V.1 Kesimpulan

- a. Formulasi *cookies chickpea* substitusi tepung kelakai dari hasil perhitungan estimasi dan *trial error* menghasilkan tiga formulasi terbaik yaitu Formula 1 (30g tepung *chickpea* : 15g tepung kelakai), Formula 2 (27.5g tepung *chickpea* : 17.5 tepung kelakai), Formula 3 (25g tepung *chickpea* : 20g tepung kelakai)
- b. Hasil uji organoleptik substitusi tepung kelakai berpengaruh nyata ( $p < 0.05$ ) terhadap tingkat kesukaan rasa dan aroma ketiga formulasi *cookies chickpea* substitusi tepung kelakai. Dapat disimpulkan, semakin banyak substitusi tepung kelakai maka semakin menurun tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan aroma *cookies* dikarenakan *cookies* memiliki *after taste* pahit dan aroma rempah yang semakin mendominasi.
- c. Hasil uji proksimat pada ketiga formulasi menunjukkan adanya pengaruh nyata ( $p < 0.005$ ) substitusi tepung kelakai terhadap kandungan abu dan kandungan protein pada *cookies*.
- d. Hasil analisis kandungan zat besi yang diperoleh pada ketiga formulasi menunjukkan adanya pengaruh nyata ( $p < 0.005$ ) substitusi tepung kelakai terhadap kandungan zat besi pada *cookies*. Semakin tinggi substitusi tepung kelakai, semakin tinggi kandungan zat besi pada *cookies*.
- e. *Cookies chickpea* substitusi tepung kelakai formulasi terpilih yaitu F3 memiliki takaran saji yaitu 60 gram yang mengandung energi sebanyak 277.81 kkal, lemak sebanyak 10.30 gram, protein sebanyak 6.13 gram, karbohidrat sebanyak 40.12 gram, zat besi sebanyak 4.18 mg. Kandungan zat besi *cookies chickpea* substitusi tepung kelakai formulasi terpilih yaitu F3 sebesar 6.97mg/100 gram dan telah memenuhi syarat klaim sumber zat besi yang disyaratkan oleh BPOM dimana produk pangan dalam bentuk padat setidaknya mengandung 5.1mg/ 100 gram produk.

## V.2 Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan daya simpan *cookies chickpea* substitusi tepung kelakai sehingga dapat menjadi produk yang dapat dikonsumsi dalam waktu lama dan dapat memiliki nilai jual. Serta, perlu dilakukan uji terkait tingkat *aftertaste* agar dapat mengetahui batas maksimal penggunaan substitusi kelakai pada produk. Disamping itu, berdasarkan nilai rerata parameter rasa dan aroma, produk *cookies* cenderung memiliki rasa dan aroma yang kurang disukai seiring dengan semakin banyaknya substitusi tepung kelakai, maka dari itu perlu adanya modifikasi kembali terkait bahan tambah lainnya yang dapat berkontribusi dalam membantu mengurangi dan menyamarkan rasa pahit dan bau rempah yang kurang disukai pada kelakai.