

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapatkan berdasarkan hasil analisis produk *cookies* dengan formulasi tepung bekatul dan tepung ikan tuna adalah sebagai berikut:

- a. Formulasi *cookies* berdasarkan hasil perhitungan estimasi dan *trial error* menghasilkan tiga formulasi terbaik yakni F1 (50% tepung terigu : 50% tepung sumber protein (25% tepung bekatul : 25% tepung ikan tuna)), F2 (40% tepung terigu : 60% tepung sumber protein (30% tepung bekatul : 30% tepung ikan tuna)), dan F3 (30% tepung terigu : 70% tepung sumber protein (35% tepung bekatul : 35% tepung ikan tuna)).
- b. Hasil pengujian organoleptik memperlihatkan bahwa substitusi tepung bekatul dan tepung ikan tuna berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan pada parameter rasa dan tekstur *cookies* ( $p < 0,05$ ).
- c. Hasil analisis kandungan gizi memperlihatkan bahwa substitusi tepung bekatul dan tepung ikan tuna berpengaruh nyata terhadap kadar abu, air, protein, lemak dan karbohidrat *cookies* ( $p < 0,05$ ).
- d. Formula *cookies* terpilih adalah F2 (40% tepung terigu : 60% tepung sumber protein (30% tepung bekatul : 30% tepung ikan tuna)). *Cookies* tepung bekatul dan tepung ikan tuna formula terpilih per takaran saji (40 gram) memiliki energi sebesar 200 kkal; protein sebesar 5 gram; lemak sebesar 10 gram; dan karbohidrat sebesar 22 gram.

## V.2 Saran

Diperlukan penelitian lanjutan mengenai intervensi *cookies* tepung bekatul dan tepung ikan tuna terhadap balita gizi kurang agar dapat mengetahui apakah ada pengaruh dari intervensi *cookies* ini terhadap status gizi balita. Perlu dilakukan reformulasi bahan-bahan dasar *cookies* supaya kadar karbohidrat sesuai dengan standar mutu SNI dan juga menambahkan bahan pangan sumber protein lainnya.