

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Analisa penilaian organoleptik dengan menggunakan uji friedman diketahui sig $0.00 < 0.05$ artinya terdapat perbedaan antara warna, aroma, rasa dan tekstur *cookies* bekatul yang berarti ada pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat sensori *cookies*
2. Analisa protein, karbohidrat, vitamin B1 dan serat menunjukkan sig $0.00 < 0.05$ yang berarti setiap perlakuan memiliki perbedaan yang nyata yang berarti ada pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat kimia *cookies*
3. Kadar protein, kadar vitamin B1 dan serat dengan substitusi bekatul menunjukkan bahwa semakin besar proporsi tepung bekatul maka semakin tinggi kandungan protein, vitamin B1 dan serat *cookies*. Hal ini disebabkan kandungan protein, vitamin B1 dan serat bekatul lebih tinggi daripada tepung terigu.
4. Kadar karbohidrat *cookies* substitusi bekatul menunjukkan bahwa semakin tinggi substitusi bekatul maka semakin rendah kadar karbohidrat. Rendahnya kadar karbohidrat disebabkan karena kandungan karbohidrat tepung bekatul lebih rendah daripada tepung terigu.

6.2 Saran

1. Dapat dilakukan uji zat gizi lainnya yang berpotensi pada bekatul
2. Dapat dilakukan uji klinis untuk formula sebagai solusi perbaikan gizi (PMT ibu hamil KEK, balita gizi kurang, balita kurus, dan anak usia sekolah, obesitas)
3. Diharapkan dapat dilakukan substitusi bahan pangan lain yang dapat meningkatkan nilai sensori (warna, aroma, rasa dan tekstur) dan nilai gizi yang lebih baik.