

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian penambahan tepung bit merah dalam pembuatan *cookies* yang telah dilakukan, kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut:

- 1) Kandungan zat gizi *cookies* F₀ (Kadar air 5,02%; Kadar abu 1,35%; Protein 5,69%; Serat kasar 24,4%; Karbohidrat 39,7%; Lemak total 23,8%; Zat besi 0,184µg/gr), *cookies* F₁ (Kadar air 4,60%; Kadar abu 3,36%; Protein 6,04%; Serat kasar 25,4%; Karbohidrat 29,8%; Lemak total 30,9%; Zat besi 0,269µg/gr), *cookies* F₂ (Kadar air 3,02%; Kadar abu 2,39%; Protein 5,48%; Serat kasar 21,4%; Karbohidrat 32,9%; Lemak total 34,8%; Zat besi 0,461µg/gr).
- 2) Hasil analisis uji anova *p value* < 0,05 artinya H_a diterima, terdapat pengaruh dalam penambahan tepung bit merah terhadap kandungan gizi *cookies*
- 3) Sumbangan zat besi berdasarkan AKG Remaja Putri pada *cookies* F₀ adalah untuk usia 10 – 12 tahun sebesar 0,69%, usia 13 – 15 tahun sebesar 0,37% dan usia 16 – 18 tahun sebesar 0,37%. *Cookies* F₁ (25% tepung bit merah) untuk usia 10 -12 tahun sebesar 1,01%, usia 13 – 15 tahun sebesar 0,54% dan usia 16 – 18 tahun sebesar 0,54%. *Cookies* P₂ (50% tepung bit merah) usia 10 – 12 tahun sebesar 1,73%, usia 13 – 15 tahun sebesar 0,92% dan usia 16 – 18 tahun sebesar 0,92%.

- 4) Takaran saji yang disarankan dalam penyajian produk *cookies* adalah 20 – 40 gram. Pada penelitian ini takaran saji *cookies* sebanyak 30 - 36 gram atau setara dengan 5 – 6 keping *cookies*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan inovasi kepada masyarakat bahwa bit merah dapat diolah menjadi tepung dan dapat dijadikan bahan makanan alternatif pangan fungsional
- 2) Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut dengan formulasi bahan yang lebih bervariasi untuk memperoleh hasil yang lebih maksimal
- 3) Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut terkait dengan uji organoleptik dan daya terima *cookies*
- 4) Untuk menyamarkan aroma khas dari buah bit merah dapat dilakukan dengan menambahkan bahan tambahan seperti sari lemon atau yang mengandung asam lainnya.