

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung ampas tahu akan menaikkan kadar protein, kalsium, dan zat besi *soft cookies*.
- Penambahan tepung sukun akan menaikkan kadar air sehingga tekstur *soft cookies* akan lebih lembut dan mudah dipatahkan.
- Tidak ada pengaruh dari perbedaan formulasi *soft cookies* terhadap kadar abu, lemak, karbohidrat, dan total kalori.
- Lemak berkolerasi yang sangat signifikan dengan kalori. Sehingga semakin tinggi kadar lemak, maka akan semakin tinggi kalori.
- Kadar kalsium memiliki hubungan yang signifikan berbanding terbalik pada tingkat kepercayaan 99% dengan kadar zat besi. Sehingga semakin tinggi kadar kalsium, maka akan semakin rendah kadar zat besi.
- Takaran saji *soft cookies* adalah 35 gram (1 keping) mengandung energi sebesar 168 kkal.
- *Soft cookies* dengan formulasi 80% tepung ampas tahu dan 20% tepung sukun adalah formulasi yang paling optimal jika dilihat dari kandungan per 100 gramnya memiliki kadar protein 9,15 g, kalsium 278,92 mg dan zat besi 2,82 mg hasilnya paling tinggi dibandingkan formulasi lain.
- Formulasi R1 memiliki persentase angka kecukupan gizi (%AKG) per takaran sajinnya sebagai berikut; karbohidrat 6%, protein 5%, lemak 13%, kalsium 9 %, dan zat besi 4,5%.
- *Soft cookies* formulasi R1 dapat diizinkan mencatumkan klaim “sumber kalsium” atau “mengandung kalsium”, namun tidak diizinkan mencantumkan klaim sebagai “sumber protein” dan ”sumber zat besi”.

5.2. Saran

Dapat dilakukan analisa sensori pada setiap formulasi *soft cookies* berbasis tepung sukun dan tepung ampas tahu, analisa kimia lebih lanjut terhadap kandungan serat, kandungan gula dan vitamin c. Selain itu, dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan produk.