

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Penerimaan panelis berdasarkan atribut warna produk P1 sebesar 60% yang paling di sukai
2. Penerimaan panelis berdasarkan atribut aroma memilih produk P1 sebesar 52% yang paling di sukai
3. Penerimaan panelis berdasarkan atribut rasa memilih produk P1 sebesar 60% yang paling di sukai
4. Penerimaan panelis berdasarkan atribut tekstur memilih produk P3 sebesar 40% yang paling di sukai
5. Kandungan gizi cookies ampas tahu dan labu kuning yang paling diterima berdasarkan atribut warna, aroma, dan rasa memilih perlakuan P1 adalah energi 392 kkal, protein 2,9 gr, lemak 22,6 gr, KH 46 gr, vit A 134 µg, vit C 2,4 mg, kalsium 51,7 mg, kalium 80,1 mg, magnesium 7,6 mg, fosfor 49,4 mg dan fe 0,6 mg. Pada atribut tekstur memilih perlakuan P3 adalah energi 393 kkal, protein 3 gr, lemak 22,6 gr, KH 46 gr, vit A 119 µg, vit C 2 mg, kalsium 57,8 mg, kalium 71,9 mg, magnesium 7,3 mg, fosfor 50,9 mg dan fe 0,6 mg

## **B. Saran**

1. Untuk panelis selanjutnya bisa memanfaatkan ampas tahu dan labu kuning untuk membuat produk lain selain cookies
2. Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan ampas tahu dan labu kuning menjadi cookies yang sebelumnya bahan di jadikan tepung terlebih dahulu, sebagai nilai tambah ekonomi
3. Kelemahan dari penelitian ini adalah cookies ampas tahu dan labu kuning tidak begitu renyah karena sebelumnya bahan tersebut tidak ditepungkan, sehingga di sarankan untuk peneliti selanjutnya agar memilih produk yang tepat sesuai bahan salah satunya membuat (brownis)