

Bab VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk *Soft cookies* dengan menggunakan tepung *oat* yang disubstitusi dengan tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai produk diversifikasi pangan.
2. Hasil uji daya terima didapatkan produk *soft cookies* terpilih yaitu formulasi 50 dengan komposisi 60% tepung *oat* dan 40% tepung kacang hijau.
3. Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Formula 50 sebagai produk terpilih 50 energi sebesar 479.94 kkal, karbohidrat 56.25 gram, protein 9.62 gram, lemak 24.05 gram, kadar air 7.77%, kadar abu 2.32%, dan serat pangan 15.01 gram.
4. Daya Terima dari formulasi terpilih produk *soft cookies oat* dari hasil rata-rata berdasarkan penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur dengan tingkat daya terima 84.75%
5. Estimasi harga produk *soft cookies oat* terpilih formula 50 yaitu sebesar Rp 2,700

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, tingkat kesukaan panelis menunjukkan bahwa *soft cookies* dengan menggunakan tepung *oat* dan tepung kacang hijau dengan formulasi terpilih F50. Maka saran yang dianjurkan peneliti adalah:

1. *Soft cookies* dapat menggunakan tepung *oat* yang disutitusi dengan tepung kacang hijau sebagai produk diversifikasi pangan.
2. *Soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau dapat di konsumsi 2 x 30 gram /hari sebagai makanan snack untuk memenuhi kebutuhan serat harian

DAFTAR PUSTAKA

- BSN. (2011). SNI 2973-2011 BISKUIT. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 1–41.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Dwi, W. K., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.12562>
- Harjanto, N. Y., & Mulyatiningsih, E. (2021). Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Soft Cookies Red Velvet. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga* <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44521>
- Juliana, Andrea, C., & Sopyana, F. (2022). PENGGUNAAN TEPUNG OAT SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES. *Jounal Ubm*, 1–8.
- Kartika, H. Y., Darawati, M., Widiada, I. G. N., & Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap sifat organoleptik, kadar zat gizi dan daya terima Kahimela Bars. *Jurnal Gizi Prima*, 4, 16–23. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home>
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *ANGKA KECUKUPAN GIZI*. 1–19.
- Nisa, Risa, U. (2016). *PERBANDINGAN TEPUNG SUKUN (Artocarpus communis) DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna radiata L) DAN SUHU PEMANGGANGAN TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES*.
- Novita, D. (2011). *Cookies Tepung Komposit Berbasis Talas Banten*.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Universitas Negri Semarang.
- Pramugari, R. (2019). *TOTAL BAL, PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK YOGHURT EKSTRAK ALPUKAT (Persea americana) DENGAN PENAMBAHAN MADU KLANCENG (Trigona sp)*.
- Program Studi Tekhnologi Pangan, U. M. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Rafikha, A. I. (2021). *Formulasi Oat dan Tepung kacang kedelai Terhadap mutu*

Organoleptik, Tingkat Kesukaan, dan Nilai Gizi Cookies Sebagai Pangan Tinggi Serat [POLTEKES KEMENKES JAKARTA II].
https://perpus.poltekkesjkt2.ac.id/respoy/index.php?p=show_detail&id=5726&keywords=

- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6.
<https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1714>
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN MOCAF (Modified Cassava Flour) DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) TERHADAP KARAKTERISTIK TUILE. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 293.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p08>
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, Gurid, P. (2022). *SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI COOKIES SOYGREEN FORMULA TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG* *Organoleptic Properties and Nutritional Value of Soygreen Cookies Formula*. 2(3), 1028–1040.
- Skylas, D. J., Molloy, M. P., Willows, R. D., Salman, H., Blanchard, C. L., & Quail, K. J. (2018). Effect of Processing on Mungbean (*Vigna radiata*) Flour Nutritional Properties and Protein Composition. *Journal of Agricultural Science*, 10(11), 16. <https://doi.org/10.5539/jas.v10n11p16>
- Sukmawati. (2019). *Analisis Mutu Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Pada Berbagai Waktu Pengeringan*.
- USDA. (2021). *Flour, Oat, Whole grain*. U.S Department of Agriculture.
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2261421/nutrients>
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2020). Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *HEJ (Home Economics Journal)*, 4(2), 44–48.
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2022). SIFAT FISIKOKIMIA DAN HEDONIK COOKIES OATS DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG KULIT

BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2>

Yanti, S. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI KAYU (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1–10. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i3.388>