**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Hasil analisis kadar air dan kadar abu telah memenuhi syarat *cookies* menurut SNI 01-2973-1992. Hasil analisis protein, lemak, karbohidrat dan nilai energi *cookies* telah memenuhi syarat PMT Pemulihanmenurut Permenkes RI No.51 tahun 2016.
3. Hasil analisis zink *cookies* pengembangan belum memenuhi syaratPMT Pemuilhan menurut Permenkes RI No.51 tahun 2016.
4. Hasil analisis organoleptik *cookies* pengembangan dengan atribut warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah suka hingga sangat suka.
5. Taraf perlakuan P2 dengan proporsi tepung terigu : tepung tempe kedelai : tepung ikan gabus sebesar 80 : 9 : 11 merupakan taraf perlakuan terbaik.
6. **Saran**
7. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar kadar zink *cookies* memenuhi standar PMT Pemulihan menurut Permenkes RI No.51 tahun 2016.
8. *Cookies* tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus masih terdapat aroma langu. Hal tersebut dapat mempengaruhi penerimaan terhadap *cookies*. Untuk memperbaiki penerimaan tersebut, dapat ditambahkan vanili agar aroma langu berkurang.
9. *Cookies* tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus dapat ditambahkan *topping* agar lebih menarik.