**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Berdasarkan analisis kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi) dalam *cookies* daun kelor apabila dibandingkan dengan Syarat Mutu *Cookies* Menurut SNI 01-2973-1992 diketahui bahwa kadar energi pada ketiga literatur belum memenuhi syarat mutu *cookies* menurut SNI (minimum 400 kkal), kadar protein hanya pada literatur 2 yang sudah memenuhi yaitu 9 gram (minimum 9 gram), kadar lemak pada ketiga literatur belum memenuhi syarat mutu *cookies* (minimum 9,5 gram), kadar karbohidrat pada ketiga literatur juga belum memenuhi syarat mutu *cookies* (minimum 70 gram), sedangkan kadar Fe dalam Syarat Mutu *Cookies* Menurut SNI belum tertulis, sehingga tidak bisa dibandingkan.
3. Berdasarkan analisis kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi) dalam *cookies* daun kelor apabila dibandingkan dengan kebutuhan gizi makanan selingan remaja putri menurut AKG 2019 diketahui bahwa kadar energi pada ketiga literatur sudah memenuhi yaitu diatas 210 kkal, kadar protein hanya literatur 2 dan 3 yang sudah memenuhi yaitu diatas 6,5 gram, kadar lemak hanya literatur 1 yang sudah memenuhi yaitu diatas 7 gram, kadar karbohidrat pada ketiga literatur sudah memenuhi yaitu diatas 30 gram, serta kadar Fe pada ketiga literatur juga sudah memenuhi yaitu diatas 1,5 mg.
4. Berdasarkananalisis uji organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur) dari ketiga literatur dapat disimpulkan bahwa literatur 3 memiliki nilai yang tertinggi daripada literatur lainnya, dengan masing-masing nilai yaitu 4,21, 4,17, 3,90, 3,91. Nilai tersebut berarti *cookies* pada literatur 3 berwarna hijau kecoklatan, berasa gurih dan sedikit manis, memiliki aroma tidak langu dan bau khas kacang merah, serta bertekstur renyah dan tidak keras.
5. **Saran**

Cookies berbasis daun kelor dapat menjadi alternatif makanan selingan bagi remaja putri anemia. Perlu diperhatikan apabila menggunakan daun kelor dalam pembuatan cookies maka harus memperhatikan proporsi penggunaannya, apabila proporsi daun kelor semakin banyak maka rasa yang dihasilkan pada cookies tersebut agak pahit dan tekstur yang dihasilkan menjadi tidak renyah