

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P2S2 (tepung bungkil kemiri 20% dan tepung daun kelor 15 gram) dengan nilai kadar protein sebesar 10,99%, kadar air sebesar 8,16%, kadar abu sebesar 2,17%, serta nilai uji organoleptik tekstur sebesar 3,40 suka, rasa sebesar 3,20 suka, aroma sebesar 3,35 suka, dan warna sebesar 3,40 suka.
2. Analisis kelayakan usaha pembuatan *cookies* menunjukkan bahwa jumlah produksi lebih besar dari BEP produksi (36.000 unit > 10.388 unit), harga jual lebih besar dari BEP harga (Rp 17.442 > Rp 12.626), serta nilai R/C Ratio sebesar 1,38 (>1). Dengan demikian, usaha pembuatan *cookies* dinyatakan layak untuk diusahakan dan dikembangkan.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan penggunaan tepung bungkil kemiri 20% dan tepung daun kelor 15 gram dalam pembuatan *cookies* untuk memperoleh karakteristik kimia dan organoleptik yang optimal. Selain itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji daya simpan produk serta analisis kelayakan usaha pada skala produksi yang lebih besar.