

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Uji organoleptik cookies tepung talas beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) dengan variasi kacang kedelai (*Glycine Max*) sebagai makanan selingan anak autis yang paling disukai meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa adalah perlakuan C dengan penambahan tepung talas beneng 60 gr dan kacang kedelai 40 gr. Menghasilkan warna coklat terang dengan taburan wijen sebagai topping cookies, aroma khas tepung talas beneng dan kacang kedelai serta wijen, tekstur renyah, rasa yang enak khas tepung talas beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) dan kacang kedelai (*Glycine Max*).
2. Uji proksimat dan uji mutu kimia cookies tepung talas beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) dengan variasi kacang kedelai (*Glycine Max*) mengandung: kadar air (5.05 %), kadar protein (9.36%), kadar lemak (35.65%), kadar abu (1.64 %), kadar karbohidrat (70.30%).
3. Uji Mutu Kimia cookies mengandung: kadar magnesium (145.71mg), dan kadar zink (9.71 mg).

B. Saran

1. Perlu Untuk meningkatkan kualitas tepung beneng taro (*Xanthosoma undipes K. Koch*), diperlukan penelitian lebih lanjut. Koch dan kedelai (*Glycine max*) karena kaya akan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, terutama zink dan magnesium.
2. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pemeriksaan nilai kadar gluten cookies