**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab lima menguraikan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian tugas akhir yang telah dilakukan dan saran yang diajukan setelah penelitian selesai dilakukan..

**5.1. Kesimpulan**

1.) Pada penelitian utama tahap pertama didapatkan hasil terbaik perbandingan tepung kulit singkong dengan tepung kacang hijau pada perbandingan 1 : 9 dan kadar serat kasar sebesar 4,1%.

2.) Penelitian utama tahap kedua didapatkan hasil *cookies* terbaik yang menggunakan minyak kelapa dengan kadar karoten sebesar 2,945 µg/gram, kelarutan 65,83%, kadar air sebesar 2%, dan nilai kalori sebesar 4,215 kkal/gram serta angka kecukupan gizi (AKG) sebesar 1126,87 kkal/gram.

3.) *Cookies* yang diproduksi aman untuk dikonsumsi oleh bayi dan balita karena mengandung serat kasar dibawah maksimal dan HCN dalam kadar yang sangat rendah.

4.) Berdasarkan hasil dari pekerjaan pendahuluan dalam pembuatan tepung kulit singkong didapatkan hasil analisis kimia mendapatkan hasil sebesar 5,41% untuk HCN, 1,83% untuk air, 4,78% untuk protein, 1% untuk lemak, pati 48,59% dan serat kasar sebesar 36,725%, serta HCN kurang dari 50 mg/kg.

**5.2. Saran**

Saran yang dapat disampaikan dalam penelitian tugas akhir ini adalah :

1.) Sebaiknya dilakukan analisis lengkap terhadap komposisi *cookies*.

2.) Desain produk *cookies* sehingga lebih baik citarasanya.

3.) Diadakannya uji biologis terhadap *cookies* yang dihasilkan.

4.) Dilakukan pengolahan awal terhadap kulit singkong menjadi tepung kulit singkong.