

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies berbahan dasar tepung komposit dengan penambahan bubuk jahe memiliki kandungan protein dan aktivitas antioksidan yang tinggi serta di sukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Proporsi tepung garut dan tepung kedelai serta penambahan bubuk jahe memberikan interaksi dan pengaruh nyata terhadap kadar protein dan aktivitas antioksidan. Perlakuan tepung garut 50% dan tepung kedelai 50% dengan penambahan bubuk jahe 4% (perlakuan A3B3) memiliki kadar protein tertinggi sebesar 10,54% b/b dan aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 74,49% RSA. *Cookies* perlakuan terpilih memiliki tekstur 13,20 mm/g/s; kadar air 3,30% b/b; kadar abu 2,21% b/b; kadar protein 7,80% b/b; kadar lemak 27,59% b/b; kadar karbohidrat 59,09% b/b; aktivitas antioksidan 69,08% RSA.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis perlakuan terpilih adalah kombinasi perlakuan tepung garut 75% dan tepung kedelai 25% dengan penambahan jahe sebesar 3% (perlakuan A2B2).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proporsi tepung garut dan tepung kedelai dengan penambahan bubuk jahe untuk memperoleh *cookies* dengan kadar abu dan karbohidrat yang sesuai dengan standar SNI 2973-1992.