

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan.

#### 1. Umum

Menghasilkan *stick* maizena-terigu yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Penambahan kunir putih dan *baking powder* pada *stick* maizena-terigu berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaannya.
- b. Penambahan kunir putih 10 g dan *baking powder* 0,45 g menghasilkan *stick* maizena-terigu yang paling disukai. Pengujian *stick* maizena-terigu yang terpilih memiliki nilai gizi kadar air 3,65%, kadar abu 1,63%, kadar protein 7,05%, kadar lemak 33,60% kadar karbohidrat 54,07%, aktivitas antioksidan 38,81 %RSA, dan fenol 32,55 GAE/g bk.

### B. Saran

*Stick* maizena-terigu yang disukai yaitu penambahan kunir putih 10 g dan *baking powder* 0,45 g dapat dijadikan makanan pangan fungsional karena tinggi akan aktivitas antioksidan. Agar produk yang dihasilkan dapat 100% *free gluten* dapat ditentukan formula terbaik untuk tetap mempertahankan tekstur *stick*.