

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Cookies daun kelor yang dibuat menggunakan jenis daun tua dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 g dan suhu pemanggangan 140°C berpotensi sebagai *cookies* yang mengandung antioksidan dan disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus

a. Penggunaan jenis daun kelor yang semakin tua pada pembuatan *cookies* berpengaruh nyata yaitu menurunkan nilai warna a*, nilai b*, dan aktivitas antioksidan serta meningkatkan nilai warna L* dan kadar air. Penambahan konsentrasi tepung daun kelor pada pembuatan *cookies* berpengaruh nyata yaitu menurunkan nilai warna L*, warna a* dan tekstur (*hardness*) serta meningkatkan nilai warna b*, kadar air, dan aktivitas antioksidan. Variasi suhu pemanggangan yang semakin besar pada pembuatan *cookies* daun kelor berpengaruh nyata yaitu menurunkan nilai warna L*, nilai a*, nilai warna b*, tekstur (*hardness*) dan kadar air serta meningkatkan aktivitas antioksidan.

b. *Cookies* daun kelor yang dibuat menggunakan jenis daun tua dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 g dan suhu pemanggangan 140°C adalah sampel yang paling disukai panelis dengan nilai warna L* 52,76; nilai warna a* 3,45 ; nilai warna b* 19,10; tekstur (*hardness*) 4153,50 g; dan aktivitas antioksidan sebesar 20,06 %RSA dengan kadar abu 0,18 %;

kadar protein 12.83 %; kadar lemak 15,04 %; yang telah sesuai SNI serta kadar air 8,66 % yang belum sesuai dengan SNI.

B. Saran

Kadar air pada produk cookies dalam penelitian ini belum sesuai dengan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menetapkan jumlah formula bahan dan memperhatikan waktu pemanggangan yang digunakan.