

II. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies dengan penambahan tepung jagung dan bubuk daun kelor disukai panelis dan memiliki kandungan antioksidan.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan tepung jagung dan bubuk daun kelor memberikan pengaruh terhadap sifat kimia, fisik dan kesukaan *cookies*. Penambahan tepung jagung meningkatkan tekstur, nilai kecerahan (L^*), nilai *yellowness* (b^*), dan menurunkan nilai *redness* (a^*) *cookies*. Penambahan bubuk daun kelor menurunkan nilai kecerahan (L^*), nilai *yellowness* (b^*) dan tekstur *cookies*.
- b. *Cookies* dengan rasio terbaik yaitu penambahan tepung jagung 20% dan bubuk daun kelor 30% dengan kandungan antioksidan 98,72 %RSA, kadar abu 1,34% b/b, protein 12,27% b/b, kadar air 1,72% b/b, nilai kecerahan (L^*) 4,14, nilai *redness* (a^*) 3,90, nilai *yellowness* (b^*) 19,42, tekstur 9,88, dan hasil uji tingkat kesukaan warna (3,55), aroma (3,25), rasa (3,70), tekstur (3,75), dan keseluruhan (3,75).

B. Saran

Sebaiknya perlu dikaji lebih lanjut mengenai variasi pengaruh suhu dan lama waktu pemanggangan untuk menghasilkan *cookies* yang memenuhi standart dan di sukai panelis.