

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

#### 1. Kesimpulan umum

Perlakuan penambahan konsentrasi bubuk daun kelor dan *baking powder* pada *cheese stick mocaf* yang tepat dapat menghasilkan kadar air dan aktivitas antioksidan. Penambahan konsentrasi bubuk daun kelor dan *baking powder* yang tepat pada *cheese stick mocaf* dapat disukai oleh panelis dari segi aroma, tekstur, warna, dan rasa.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Penambahan bubuk daun kelor dan *baking powder* pada *cheese stick mocaf* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air ,aktivitas antioksidan , tingkat kesukaan *cheese stick mocaf*.
- b. Aktivitas antioksidan tertinggi *cheese stick mocaf* dengan penambahan konsentrasi 5% bubuk daun kelor dan 0,30 *baking powder* sebesar 54,64% RSA. Hal ini disebabkan semakin besar konsentrasi bubuk daun kelor dan *baking powder* yang ditambahkan, maka semakin besar aktivitas antioksidannya.

### B. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut untuk uji proksimat *cheese stick mocaf* dengan penambahan daun kelor dan *baking powder* untuk mengetahui kadar zat makanan dari suatu makanan yang sesuai dengan SNI.