

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Umum

Formulasi dengan penambahan bubuk kunir putih 5 % dan *baking powder* 1,5 % *cookies* talas merupakan formulasi terpilih.

2. Khusus

- a. Formulasi penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* memberi pengaruh nyata terhadap volume pengembangan, aktivitas antioksidan, fenol total, tingkat kesukaan aroma, rasa, keseluruhan namun tidak memberi pengaruh sifat fisik dan tingkat kesukaan warna, tekstur.
- b. *Cookies* talas terpilih memiliki nilai gizi kadar air 6 %, kadar abu 2,06 %, protein 8,49 %, aktivitas antioksidan 51,56 % RSA dan fenol total 15,30 mg GAE/g bk.

B. Saran

Kandungan kadar air dan kadar abu belum memenuhi standar SNI. Untuk penelitian selanjutnya disarankan produk *cookies* pengujian peningkatan kualitas sesuai SNI, mengembangkan aktivitas antioksidan *cookies* talas berbasis kunir putih dan pengujian umur simpan.