

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies dengan penambahan pati jagung dan kayu manis disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan khusus

- a. *Cookies* dengan penambahan pati jagung semakin besar teksturnya semakin keras, nilai *blue* dan aktivitas antioksidan semakin meningkat.
- b. *Cookies* dengan penambahan kayu manis semakin besar nilai *red* dan *blue* semakin besar dan aktivitas antioksidannya semakin meningkat.
- c. Konsentrasi penambahan pati jagung 50% dan kayu manis 4% merupakan bentuk *cookies* yang disukai oleh panelis dengan nilai tekstur, 8,12 kg, volume pengembangan 131,94%, nilai *red* 4,50, *yellow* 4,75, *blue* 2,00 dan aktivitas antioksidan 74,74%. *Cookies* dengan penambahan pati jagung 50% dan kayu manis 4% mempunyai karakteristik kadar air 5,75 % bb, kadar abu 1,83% bb dan kadar protein 3,10% bb.

B. Saran

Perlunya penambahan bahan baku berprotein tinggi agar menghasilkan *cookies* sesuai dengan SNI.