

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Stick mocaf-terigu dengan penambahan bubuk kunir putih 10 g dan *baking powder* 0,30 g merupakan produk terpilih yang disukai panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan

2. Khusus

- a. Formulasi penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* pada *stick mocaf-terigu* berpengaruh nyata terhadap warna, rasa dan keseluruhan uji kesukaan *stick mocaf-terigu*.
- b. Semakin banyak bubuk kunir putih yang ditambahkan menyebabkan nilai L^* dan *peak load* semakin rendah serta nilai a^* dan b^* semakin tinggi. Penambahan *baking powder* mempengaruhi nilai L^* , a^* dan b^* .
- c. *Stick mocaf-terigu* terpilih memiliki nilai gizi: kadar air 3,19%, kadar abu 1,64%, kadar protein 6,30%, kadar lemak 30,62% kadar karbohidrat 58,25%, aktivitas antioksidan 29,80 %RSA, dan fenol 27,37 mg GAE/g.

B. Saran

Stick mocaf-terigu yang dihasilkan pada penelitian ini yang terbaik adalah dengan penambahan bubuk kunir putih 10 g dan *baking powder* 0,30 g. Sehingga perlakuan tersebut baik untuk dikonsumsi sebagai makanan selingan yang tinggi antioksidan. Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar dilakukan pengujian umur simpan dan pengujian secara *in vivo*.