

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Umum

Dari penelitian ini dihasilkan *cookies mocaf* dengan penambahan bubuk kunir putih sebanyak 10% dan *baking powder* 2% sebagai *cookies* yang disukai panelis dan memiliki aktivitas antioksidan.

Khusus

1. Semakin banyak penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* akan menghasilkan warna *lightness* yang semakin gelap, nilai *redness* dan *yellowness* semakin tinggi. Penambahan bubuk kunir putih menurunkan nilai pengembangan dan meningkatkan nilai kekerasan, sedangkan penambahan *baking powder* menurunkan nilai kekerasan *cookies*. Penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* tidak berpengaruh pada aroma *cookies*, tetapi meningkatkan nilai warna, tekstur dan keseluruhan serta menurunkan nilai rasa pada uji tingkat kesukaan.
2. Penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* tidak berpengaruh pada nilai kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat tetapi penambahan bubuk kunir putih meningkatkan nilai fenol total dan aktivitas antioksidan. *Cookies mocaf* terpilih memiliki nilai kadar air 9,63%bb, abu 1,82%bb, protein 6,11%bb, lemak 17,61%bb, karbohidrat *by difference* 64,83%, fenol total 20,45% mgEAG/g dan aktivitas antioksidan 44,78% RSA.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi suhu dan lama pemanggangan agar dihasilkan kadar air dan kadar abu sesuai SNI, serta dilakukan pengujian untuk umur simpan *cookies mocaf*.