

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kesimpulan umum

Cookies dengan perlakuan lama *blanching* pada medium asam sitrat 0,05% dan penambahan bubuk kunyit memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis

2. Kesimpulan khusus

a. Perlakuan lama *blanching* pada medium asam sitrat 0,05% dan penambahan bubuk kunyit memberikan pengaruh terhadap sifat fisik warna dan tingkat kesukaan *cookies*, namun tidak berpengaruh terhadap sifat fisik tekstur, selain itu sifat kimia *cookies* terpilih memiliki kandungan kadar abu 1,49%, protein 5,53%, lemak 15,39%, karbohidrat 72,49% yang sudah memenuhi SNI, namun untuk kadar air 5,11% masih belum memenuhi SNI, untuk aktivitas antioksidan *cookies* terpilih yaitu sebesar 88,28% RSA dan fenol total sebesar 37,54 mg EAG/g bk.

b. *Cookies* dengan perlakuan lama *blanching* pada medium asam sitrat 0,05% selama 5 menit dan penambahan bubuk kunyit 10 g adalah *cookies* yang paling disukai oleh panelis.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar menghasilkan produk *cookies* dengan kadar air yang memenuhi SNI dan pengujian terkait umur simpan *cookies*.