

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

*Cookies* pati garut yang paling disukai panelis adalah *cookies* dengan substitusi tepung kunir putih 10% dengan lama pemanggangan selama 15 menit.

#### 2. Kesimpulan Umum

- a. Formulasi substitusi *cookies* pati garut dan tepung kunir putih dengan lama pemanggangan selama 15 menit memberikan pengaruh nyata terhadap volume pengembangan, tekstur, warna kecerahan *cookies*, warna kuning pada *cookies* dan serta tingkat kesukaan panelis dan tidak berpengaruh nyata terhadap warna merah pada *cookies*.
- b. *Cookies* terpilih memiliki kandungan kadar air 8,6%b/b, kadar abu 2,04%, protein 5,88%, lemak 32,37%, karbohidrat 50,64%, aktivitas antioksidan 54,38%RSA dan total fenol 2,62 mg EAG/g.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menghasilkan produk *cookies* yang sesuai dengan syarat mutu SNI *cookies* yang telah ditetapkan.