

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut di atas maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Umum :

*Cookies* dengan substitusi *mocaf* 40% yang difortifikasi bubuk kelor 2% mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Khusus

- a. Perlakuan variasi substitusi *mocaf* dan fortifikasi bubuk kelor mempengaruhi sifat fisik, aktivitas antioksidan dan komposisi proksimat *cookies* yang dihasilkan. Semakin besar tepung *mocaf* dan bubuk kelor yang ditambahkan maka nilai tekstur semakin tinggi, total pengembangan volume semakin rendah dan warna *cookies* semakin gelap.
- b. *Cookies* dengan substitusi *mocaf* 40% dan fortifikasi kelor 2% disukai panelis dengan skor 3,67 dan mengandung protein 6,2%, lemak 23,75%, kadar air 3,94%, abu 1,4%, karbohidrat 64,67%, mempunyai aktivitas antioksidan (%RSA) sebesar 62%, nilai tekstur sebesar 13,50, total pengembangan volume sebesar 1,62 dan mempunyai kandungan warna merah sebesar 2,22, kuning 3,83, dan biru 0,70.

## **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut lagi pada produk *cookies* agar dapat menghilangkan rasa pahit sehingga respon organoleptik dapat diterima oleh konsumen.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan pada produk *cookies* fortifikasi kelor.