

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cookies dengan penambahan susu skim dan tepung ubi jalar ungu disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. *Cookies* dengan penambahan susu skim dan tepung ubi jalar ungu semakin besar teksturnya semakin keras, tingkat pengembangan volume semakin rendah dan aktivitas antioksidan semakin meningkat.
- b. Penambahan susu skim 7% dan tepung ubi jalar ungu 50 g merupakan *cookies* yang disukai panelis dengan nilai tekstur 2,22 kg, tingkat volume pengembangan 30,59%, aktivitas antioksidan 82,93%RSA, kadar antosianin 12,05mg/100g berat kering, kadar air 2,68 %bb, kadar abu 2,79%bk, dan kadar protein 9,60 %bk.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian *cookies* jagung putih perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bahan yang cocok digunakan sehingga menghasilkan *cookies* yang berkualitas baik.