

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. penambahan bumbu spekek berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan aktivitas antioksidan *cookies*, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak dan kadar karbohidrat *cookies*.
2. Tingkat kesukaan panelis terhadap *cookies* dengan penambahan bumbu spekek termasuk dalam kategori biasa-suka.
3. Penambahan bumbu spekek efektif untuk mencegah terbentuknya aroma tengik pada *cookies*. Hal ini terbukti dengan rendahnya angka asam lemak bebas yaitu sebesar 0,81-0,86% dan belum terbentuknya peroksida pada *cookies* yang telah dilakukan penyimpanan selama 28 hari.
4. Konsentrasi penambahan bumbu spekek terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu *cookies* dengan perlakuan C (penambahan bumbu spekek sebanyak 0,6%) dengan nilai warna 4,00 rasa 3,75 aroma 4,00 dan tekstur 3,85 yang berada pada taraf suka.

5.2 Saran

1. Dilakukan lagi penelitian lebih lanjut mengenai kemasan yang sesuai untuk penyimpanan *cookies*.
2. Dilakukan lagi penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan *cookies*.

