

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berlandaskan hasil penelitian yang dilakukan, bisa diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk daun sirsak pada *cookies* memengaruhi nyata terhadap serat kasar, karbohidrat, protein, kadar abu, kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol, uji kekerasan dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, tetapi tidak memengaruhi nyata terhadap kadar lemak.
2. Perlakuan terbaik untuk *cookies* adalah bubuk daun sirsak 2%, setelah dilakukan analisis kimia, uji fisik dan sensorik didapatkan nilai rata-rata : kadar air 4,64%, abu 1,73%, protein 6,64%, kadar lemak 18,27%, kadar karbohidrat 68,72% , aktivitas antioksidan 23,18%, kandungan polifenol total 159,76 mg GAE/g, kekerasan 47,91 N/cm², nilai penerimaan sensori nilai warna 4,35 (suka), aroma 4,30 (suka), rasa 4,15 (suka), dan tekstur 4,00 (suka)

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengembangan produk pangan fungsional dengan memanfaatkan bubuk daun sirsak atau penambahan formulasi lainnya sehingga dapat meningkatkan protein, antioksidan dan lain lain.
2. Perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui lama umur simpan produk.
3. Perlu dijalankan uji ALT (Angka Lempeng Total) guna melihat jumlah mikroba pada *cookies*