

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan penambahan bubuk cassiavera pada pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, nilai aktivitas antioksidan, skor organoleptik warna, aroma dan rasa namun berbeda tidak nyata terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat, dan skor organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan B dengan penambahan bubuk cassia vera 0,5% dengan tingkat penerimaan terhadap warna (4,32 : suka), aroma (4,04 : suka), rasa (4,12 : suka), tekstur (3,96 : suka), kadar air (3,77%), kadar abu (0,89%), kadar protein (8,52%), kadar lemak (27,48%), kadar karbohidrat (59,35%), aktivitas antioksidan (44,18%), asam lemak bebas (0,49%), angka lempeng total $0,9 \times 10^4$ CFU/g, dan kekerasan/*hardness* (59,86 N/cm²).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat penulis berikan untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan perhitungan umur simpan dari produk *cookies* dengan penambahan bubuk cassia vera karena cassia vera mengandung senyawa antioksidan yang dapat memperpanjang umur simpan *cookies*