

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tingkat penambahan tepung beras hitam dan serbuk daun kelor memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap nilai gizi dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan. Pencampuran tepung tersebut menyebabkan terjadinya penurunan nilai terhadap kandungan kadar air, kadar abu, total antosianin, dan kadar serat pangan, sedangkan pada kadar protein, kadar lemak, dan aktivitas antioksidan terjadi peningkatan.
2. *Cookies* dengan pencampuran 40% beras hitam dan 10% serbuk daun kelor (perlakuan C) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 3,8, aroma 4,1, rasa 3,7 dan tekstur 3,5. Nilai gizi dari *cookies* C tersebut adalah sebagai berikut : kadar air 4,71%, kadar abu 1,82%, kadar protein 8,87%, kadar lemak 9,13%, total antosianin 13,69 mg/L, serat pangan 11,38% , dan aktivitas antioksidan 24,94%. *Cookies* dengan pencampuran 40% beras hitam dan 10% serbuk daun kelor memenuhi syarat mutu *cookies* menurut SNI2973: 2011.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk selanjutnya perlu dilakukan penelitian penambahan bahan tambahan alami untuk memperbaiki cita rasa dan tekstur *cookies* beras hitam dan daun kelor karena kedua bahan tersebut berpotensi untuk dijadikan sebagai pangan fungsional .