

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil Kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk bayam pada *cookies* MOCAF memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kekerasan produk, aktivitas antioksidan, total fenol dan total klorofil, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, total energi dan asam lemak bebas.
2. *Cookies* pada perlakuan B dengan penambahan bubuk bayam sebanyak 4% merupakan produk terbaik berdasarkan analisis kimia dan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 4,09%, kadar abu 1,10%, kadar protein 7,56%, kadar lemak 20,32% kadar karbohidrat 66,93%, kadar serat kasar 4,89%, kekerasan 186,55 N/cm<sup>2</sup>, aktivitas antioksidan 39,95%, total fenol 66,33 mg GAE/g, total klorofil 8,60 mg/L, total energi 461,29 kkal/100g, asam lemak bebas 0,88% dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 4,12 (suka), aroma 3,64 (suka), tekstur 3,72 (suka) dan rasa 4,04 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk:

1. Menambahkan kombinasi bahan lain pada pembuatan *cookies* tepung MOCAF dengan penambahan bubuk bayam untuk menutupi rasa sepat pada *cookies*.
2. Melakukan perebusan terlebih dahulu pada daun bayam sebelum dikeringkan untuk menghilangkan aroma langu pada bayam.