

V. Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk teh hijau dengan berbagai macam konsentrasi pada pembuatan *cookies* dari tepung MOCAF memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, kandungan total polifenol, uji kekerasan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan kadar lemak.
2. Penambahan bubuk teh hijau pada pembuatan *cookies* dari tepung MOCAF mendapatkan perlakuan terbaik B berdasarkan penilaian panelis di dalam uji organoleptik dengan nilai warna 3,83 aroma 3,37 rasa 3,60 tekstur 3,70 pada taraf biasa hingga suka.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya melakukan uji bilangan peroksida dan asam lemak bebas untuk melihat pengaruh antioksidan pada *cookies*.

