

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung bubuk kayu manis dalam pembuatan *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kekerasan (*hardness*), kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar asam lemak bebas, kadar karbohidrat, kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap Nilai Energi.
2. Penerimaan panelis terhadap *cookies* secara organoleptik memberikan hasil terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan formulasi terbaik yaitu pada perlakuan B dimana tingkat penambahan bubuk kayu manis 0,32% . Produk terbaik pada pembuatan *cookies* dengan penambahan bubuk kayu manis adalah perlakuan B, dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia sebagai berikut: kadar air (3,45%), kadar abu (0,50%), kadar protein (7,90%), kadar lemak (37,00%), asam lemak bebas (0,93%), kadar serat kasar (0,04 %), karbohidrat (51,15%), nilai energi (569,09 kkal/100g) dan aktivitas antioksidan (31,82%). Untuk analisis fisiknya yaitu : kekerasan / *hardness* (48,15 N/cm²). Asam amino terendah adalah metionin (metionin+sistin) yaitu 15, sedangkan angka terendah kedua adalah lisin yaitu 43. Hal ini berarti bahwa skor kimia sampel protein tersebut adalah 15 dengan asam amino pembatas utama adalah metionin (metionin+sistin) dan asam amino pembatas kedua adalah lisin.

5.2 Saran

Penelitian lanjutan disarankan untuk melakukan peningkatan dari asam amino pembatas dengan penambahan bahan yang mengandung methionin dan sistin yang lebih tinggi, melakukan perhitungan umur simpan dari produk *cookies* dengan penambahan bubuk kayu manis.