

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi bubuk kecombrang memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein dimana terjadi peningkatan seiring dengan bertambahnya konsentrasi bubuk kecombrang, sedangkan kadar karbohidrat mengalami penurunan. Penambahan bubuk kecombrang berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa asam, dan rasa manis pada *cookies*.
2. Penambahan bubuk kecombrang terbaik dengan konsentrasi 12% menghasilkan *cookies* dengan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 71,58% dengan kandungan gizi (kadar air 2,80%; kadar abu 1,55%; kadar protein 9,33%; kadar lemak 15,79%; dan kadar karbohidrat 70,53%) yang telah sesuai dengan SNI 01-2973-1992.

B. Saran

Perlu adanya uji lanjut mengenai umur simpan *cookies* dengan penambahan bubuk kecombrang, sehubungan dengan adanya kandungan antimikroba pada kecombrang dan penambahan bahan lain untuk meningkatkan rasa manis sehingga rasa asam pada *cookies* tidak terlalu menyengat sehingga *cookies* dapat lebih disukai.