

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penggunaan tepung kacang koro pedang 40% dan konsentrat buah naga merah 30% akan menciptakan warna *cookies* yang lebih merah, dengan kadar protein dan kadar lemak yang lebih tinggi, namun akan menimbulkan *beany* aroma, *flavour* tidak enak, dan *aftertaste* pahit.
2. Penggunaan tepung umbi porang 80% dan konsentrat buah naga merah 30% akan menciptakan tekstur *cookies* yang tidak remah, serta meningkatkan kadar air, kadar abu, dan rendemen.
3. Berdasarkan uji indeks efektivitas, diperoleh perlakuan terbaik *cookies* pada unit percobaan T1N1, dengan penggunaan rasio tepung umbi porang 80%, tepung kacang koro pedang 20%, dan konsentrat buah naga merah 10%.
4. Pemberian *cookies* T1N1 sebagai pakan tikus percobaan mampu memberikan perubahan berat badan, tekanan darah, dan kadar malondialdehid tikus percobaan dengan kenaikan yang lebih rendah dibandingkan dengan tikus yang diberi pakan standar dan *cookies* komersial.
5. Pemberian *cookies* T1N1 sebagai pakan tikus percobaan mampu memberikan perubahan terhadap kadar superoksida dismutase (SOD) tikus percobaan, dengan nilai perubahan yang lebih rendah apabila dibandingkan dengan tikus yang diberi pakan standar dan *cookies* komersial.

B. Saran

Perlu adanya metode pengembangan pengolahan konsentrat buah naga merah yang dimodifikasi, seperti menggunakan *freeze drying* untuk menciptakan buah naga merah yang rendah kadar air, namun kadar antioksidan tetap terjaga. Selain itu, perlu adanya pengujian *in vivo* terhadap objek manusia untuk menguji efektivitas dari *cookies* penelitian.