

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan terhadap variabel fisikokimia dan sensori yang telah dilakukan pada penelitian *cookies* temulawak, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada penyimpanan 60 hari jenis kemasan *aluminium foil* masih mempertahankan karakteristik fisikokimia *cookies* temulawak pada kadar air, total fenol, aktivitas antioksidan DPPH, Kurkumin, sedangkan kemasan *polypropylene* memiliki nilai rata-rata yang tinggi pada *lightness (L*)* dan *redness (a*)*. Kemasan *polyethylene* mempertahankan *yellowness (b*)*.
2. Ketiga kemasan baik *polyethylene*, *polypropylene* dan *alumunium foil* tidak berbeda secara signifikan pada uji sensori parameter warna, rasa, dan tekstur, sedangkan pada uji sensori parameter aroma, *aftertaste*, dan kesukaan keseluruhan (*overall*) berbeda secara signifikan. Pada kesukaan keseluruhan *cookies* temulawak dengan pengemasan *polypropylene* paling disukai.
3. Perlakuan terbaik *cookies* temulawak ada pada perlakuan penyimpanan 15 hari dengan jenis kemasan *aluminium foil* dengan sifat fisikokimia dan sensori kadar air 3,34%, total fenol 9,85 mg GAE/mL, aktivitas antioksidan DPPH 83,89%inhibisi, kurkumin 1,94 mg/mL, *Lightness (L*)* 69,13, *redness (a*)* 8,20, *yellowness (b*)* 53,35. Pada uji sensori warna 4,30 (cokelat kekuningan), aroma 2,30 (khas temulawak), rasa 3,80 (sedikit manis), *aftertaste* 4,13 (sedikit pahit), tekstur 1,93 (sangat keras), kesukaan secara keseluruhan (*overall*) 2,93 (sedikit suka).

B. Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan, *cookies* temulawak belum sepenuhnya memenuhi karakteristik sensoris yang diharapkan, terutama pada aspek tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan panelis. Oleh karena itu, untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan modifikasi formula dengan menyesuaikan konsentrasi mikrokapsul temulawak untuk menyeimbangkan aroma khas temulawak, serta menambahkan bahan pengempuk seperti margarin dan bahan pengikat seperti telur untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan kekompakan. Selain itu, penyesuaian suhu dan waktu pemanggangan juga dapat dilakukan guna menghasilkan *cookies* temulawak dengan mutu sensori yang lebih disukai.

