

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Semakin tinggi substitusi tepung ubi jalar ungu akan meningkatkan kadar air, kadar serat kasar, dan aktivitas antioksidan. Pada aspek sensori, warna dan aroma terjadi peningkatan serta pada tekstur dan kesukaan keseluruhan menurun.
2. Semakin tinggi penambahan bubuk kayu manis pada aspek kimia meningkatkan aktivitas antioksidan. Pada aspek sensori, warna dan aroma terjadi peningkatan serta tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan menurun.
3. Kombinasi perlakuan dengan hasil terbaik adalah *cookies* yang dibuat dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 100% dan penambahan bubuk kayu manis 2,5% dengan karakteristiknya adalah kadar air 4,46%, kadar abu 1,78%, kadar lemak 37,20%, kadar protein 3,98%, kadar karbohidrat 52,28%, aktivitas antioksidan IC_{50} 44,97 ppm (sangat kuat), memiliki warna ungu kecoklatan (3,4), aroma agak kuat (3,3), rasa agak manis (3,2), tekstur remah (3,7), dan agak disukai panelis (3,1).

B. Saran

Substitusi tepung ubi jalar ungu 100% sudah memberikan karakteristik *cookies* yang baik dengan menghasilkan kadar serat dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Selain itu, penambahan bubuk kayu manis 2,5% juga sudah memberikan pengaruh yang cukup baik terhadap aktivitas antioksidan. Akan tetapi, perlu dilakukan penambahan bahan tambahan yang dapat menghasilkan kadar protein yang lebih tinggi, sehingga dapat memenuhi standar SNI 01-2973-2022. Selain itu, perlu dikaji lebih lanjut terhadap kadar abu dan kadar karbohidrat agar sesuai dengan SNI.