

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pada sifat kimia substitusi tepung ubi jalar kuning meningkatkan aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, dan kadar air. Pada sifat sensori, substitusi tepung ubi jalar kuning meningkatkan nilai warna, aroma khas ubi, dan rasa pahit. Akan tetapi menurunkan nilai tekstur dan kesukaan keseluruhan *cookies*.
2. Pada sifat kimia penambahan bubuk daun pegagan meningkatkan aktivitas antioksidan. Pada sifat sensori, penambahan bubuk daun pegagan meningkatkan nilai warna, aroma khas, dan rasa pahit. Akan tetapi menurunkan nilai dan kesukaan keseluruhan *cookies*.
3. Kombinasi perlakuan terbaik adalah *cookies* yang dibuat dengan substitusi tepung ubi jalar kuning 75% dan penambahan bubuk daun pegagan 3,5%. *Cookies* memiliki karakteristik aktivitas antioksidan 79 %, nilai IC₅₀ 75,14 ppm (kuat), kadar serat kasar 7,77%, kadar air 3,42%, kadar abu 2,99%, kadar lemak 31,80%, kadar protein 4,35%, dan kadar karbohidrat 57,62%, memiliki warna coklat (4,3), aroma agak khas ubi (3,1), rasa agak pahit (2,9), tekstur agak remah (3,5), dan agak suka (2,7).

B. Saran

Substitusi tepung ubi jalar kuning dan penambahan bubuk daun pegagan menghasilkan *cookies* dengan aktivitas antioksidan tinggi dan kadar air rendah. Namun kadar abu, protein dan karbohidrat belum memenuhi SNI 01-2973-2022, sehingga diperlukan pengembangan teknik pengolahan bahan yang dapat menurunkan kadar abu, fortifikasi untuk meningkatkan kadar protein, penambahan bahan tinggi karbohidrat serta pemilihan metode analisis yang lebih akurat untuk pengujian karbohidrat serta penerapan teknologi mikroenkapsulasi pada bahan aktif bubuk daun pegagan untuk mengurasi rasa pahit pada produk akhir *cookies*.