

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik fisikokimia dan sensori *cookies* temulawak dalam kemasan aluminium foil selama penyimpanan mengalami perubahan. Parameter kadar air, kadar gula reduksi, total fenol, kapasitas antioksidan, serta nilai warna L* dan b* *cookies* temulawak cenderung menurun selama penyimpanan baik pada suhu 35°C, 45°C, maupun 55°C. Sementara parameter kadar asam lemak bebas (FFA) dan nilai warna a* *cookies* temulawak menunjukkan peningkatan selama penyimpanan pada semua perlakuan. Karakteristik sensori juga mengalami penurunan yang signifikan, terutama perubahan atribut warna, rasa, tekstur, *aftertaste*, dan *overall* yang lebih menonjol dibandingkan atribut aroma.
2. Umur simpan *cookies* temulawak dalam kemasan aluminium foil berdasarkan parameter kadar total fenol pada suhu 35°C, 45°C, dan 55°C berturut – turut adalah 19, 16, dan 14 hari.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Optimalisasi proporsi margarin pada formulasi *cookies* temulawak disarankan untuk penelitian selanjutnya guna meningkatkan kualitas sensori dan penerimaan konsumen.
2. Penggunaan kemasan aluminium foil vakum untuk mempertahankan kualitas *cookies* temulawak selama penyimpanan dan meningkatkan umur simpannya.