

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Peningkatan komposisi *rosemary* pada rasio, baik sebagai *puree* maupun filtrat, berbanding lurus dengan meningkatnya kadar total fenolik, flavonoid, dan aktivitas antioksidan.
2. Variasi jenis (*puree* dan filtrat) dan rasio komposisi *rosemary* terhadap air memengaruhi sifat fisikokimia dan karakteristik sensorik *cookies* sorgum. Aktivitas antioksidan meningkat seiring dengan bertambahnya komposisi *rosemary* pada rasio, baik dalam bentuk *puree* maupun filtrat. Namun, panelis secara keseluruhan lebih menyukai *cookies* P2R2 dengan filtrat *rosemary* pada komposisi *rosemary* terendah, yaitu rasio 1:5.
3. Kombinasi perlakuan terbaik yang didapatkan yaitu *cookies* P2R3 dengan penambahan filtrat *rosemary* dengan rasio 1:10 yang memiliki nilai *lightness* 59,10, nilai *redness* 5,22, nilai *yellowness* 28,08, *baking loss* 9,14%, *spread ratio* 4,62%, aktivitas antioksidan 27,65%, kadar air 3,17%, memiliki warna kuning kecoklatan (3,40), aroma khas *rosemary* (2,60), tekstur remah (3,55), rasa tidak *astringent* (3,90) dan disukai panelis (3,85).

B. Saran

Penambahan filtrat *rosemary* memberikan efek positif pada karakteristik *cookies*, khususnya dengan meningkatkan aktivitas antioksidan dan kadar air sesuai SNI 2973:2018. Namun, karena aktivitas antioksidan masih tergolong sedang dan terjadi penurunan kadar protein serta lemak, disarankan penambahan bahan alternatif seperti kacang-kacangan yang kaya antioksidan dan protein untuk meningkatkan kualitas fungsional tanpa mengurangi nilai gizi.