

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil data yang didapatkan dari pembahasan dalam penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Analisis kimia cookies dapat diketahui bahwa tepung krokot tidak berpengaruh terhadap kadar air cookies, kadar abu, antioksidan, gula total, uji kesukaan konsumen yaitu rasa, warna, tekstur dan berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, in vivo, uji kesukaan konsumen yaitu aroma. Penambahan gula stevia berpengaruh nyata terhadap in vivo.
2. Berdasarkan uji in vivo perlakuan yang baling berpengaruh nyata yaitu pada perlakuan M, MC0,5, dan MC2 dengan nilai korelasi pada mencit perlakuan 0,91.
3. Berdasarkan pada hasil analisis perlakuan dengan hasil tidak berbeda nyata pada kadar air (4,04%), gula total (1,14%) dan berbeda nyata terhadap kadar abu (4,06%), antioksidan (10,13%), gula reduksi (2,49%) .

B. Saran

Adapun saran dari penelitian ini dari hasil penelitian hasilnya belum memenuhi standar mutu SNI cookies. Saran untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan bahan berbeda dengan perbandingan yang berbeda dari penelitian sebelumnya dan perlu adanya beberapa alat penelitian khusus/pendukung untuk melakukan beberapa analisis.