

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa sidik ragam menunjukkan perlakuan substitusi bubuk bunga kenop (*Gomphrena globosa*) berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia *cookies*. Peningkatan level substitusi cenderung meningkatkan kadar air dan protein, namun menurunkan kadar lemak serta karbohidrat. Selain itu Peningkatan level substitusi akan menurunkan nilai L^* dan meningkatkan nilai a^* , sedangkan pada tekstur terjadi peningkatan *hardness* dan *cohesiveness*. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk bunga kenop memberikan kontribusi terhadap perubahan karakteristik fisikokimia produk
2. Panelis menunjukkan preferensi tertinggi (60-80%) pada produk tanpa substitusi (F0), diikuti oleh produk dengan substitusi 5% (F1). Sebaliknya, produk dengan substitusi 10%, 15%, dan 20% (F2, F3, F4) memiliki nilai preferensi di bawah 40%. Secara keseluruhan panelis menghindari atribut pahit, *burnt*, *throat irritation*, *ashy*, dan *mouthfeel dry* terlihat pada produk dengan tingkat kesukaan terendah. Sebaliknya, atribut yang disukai seperti aroma *sweet*, rasa manis, dan aroma *caramel* mendominasi produk dengan tingkat kesukaan tertinggi.

B. Saran

1. Penelitian berikutnya perlu dilakukan analisa antioksidan untuk mengukur tingkat kandungan antioksidan dalam *cookies* dengan substitusi bubuk bunga kenop, sehingga dapat mengetahui sifat fungsional dan nilai gizi produk