

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa jenis kemasan dan lama simpan berpengaruh terhadap kualitas *cookies* mocaf uwi ungu yang meliputi kadar air, tekstur, warna, dan kadar antosianin selama penyimpanan 4 minggu. Jenis kemasan aluminium foil (K4), kemasan kertas dilapisi aluminium foil (K4) dan kemasan *vacuum* (K3) dapat mempertahankan kualitas *cookies* mocaf dengan penambahan tepung uwi ungu selama penyimpanan 4 minggu dengan kualitas yaitu: kadar air 8,86%, tekstur 26,79 N, antosianin 15,25 mg, warna L*38,6 ; a*12,9 ; b*2,00. Namun pada kemasan *vacuum* hanya mampu menjaga kadar air dan tekstur saja, tetapi warna dan kadar antosianin yang terdapat dalam *cookies* tidak terjaga selama disimpan dalam jangka panjang. Karena kemasan tersebut tembus terhadap cahaya, dan panas sehingga mampu menyebabkan degradasi pada senyawa antosianin. Sementara pada kemasan aluminium foil mampu dan merupakan sekaligus perlakuan jenis kemasan terbaik dalam mengemas *cookies* mocaf penambahan tepung uwi ungu.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan jenis kemasan dan lama simpan yang berbeda.