

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Perlakuan penambahan oksigen *absorber* dan silica gel efektif dalam mencegah peningkatan kadar air, aktivitas air dan ketengikan serta menghambat pertumbuhan mikroba selama penyimpanan.
- *Spread cookies* yang disimpan tanpa perlakuan selama 60 hari memiliki kadar air yang melebihi SNI, aktivitas air serta angka TBA yang lebih tinggi dibandingkan dengan sampel yang disimpan dengan perlakuan.
- *Spread cookies* yang disimpan tanpa perlakuan selama 60 hari memiliki nilai ALT, *Bacillus cereus* serta total kapang yang lebih tinggi dibandingkan dengan *spread cookies* yang disimpan dengan perlakuan.
- Kapang yang terdapat pada *spread cookies* yang disimpan tanpa perlakuan adalah genus *Aspergillus spp*, dengan ciri-ciri mikroskopis memiliki *conidia*, *vesicle* dan *conidiophore*.

### 5.2. Saran

- Sehubungan dengan adanya pandemi Covid-19, pemerintah Indonesia menerapkan *Work From Home* serta *self quarantine* yang dimulai pada pertengahan Maret 2020. Sehingga memberikan dampak pada aktivitas akademis di kampus, dimana seluruh sistem pembelajaran dilakukan secara daring serta adanya pembatasan kegiatan pada laboratorium dalam segi waktu dan jumlah mahasiswa yang diizinkan melakukan penelitian untuk mengikuti protokol yang ditetapkan oleh pemerintah. Dampak terhadap penelitian ini, penulis tidak dapat melakukan uji sensori yang merupakan salah satu parameter uji untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *spread cookies*. Oleh sebab itu, diperlukan adanya penelitian lanjutan untuk uji sensori produk *spread cookies* pada konsumen.