BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tren Penelitian Cookies Fungsional

a. Tren penelitian mengalami peningkatan setiap tahun. jumlah publikasi tertinggi pada tahun 2024 dengan total 28 artikel dan publikasi terendah pada tahun 2015 dengan 6 artikel.

b. Topik ini telah dipublikasikan dalam 82 jurnal ilmiah, dengan *Foods Journal* dan *Journal of Food Science and Technology* sebagai dua sumber yang paling relevan dan produktif.

c. Kata kunci paling banyak muncul adalah *cookies*, *functional properties*, dan *antioxidants*.

2. Hubungan Antar Penulis dan Negara

a. Penulis seperti Afzaal, Aamir, Brezo-Borjan, dan Moreira tampak memiliki hubungan kolaboratif yang kuat.

b. Moses, Theagarajan, Goswami, dan Mendiratta menjadi penulis paling produktif dengan masing-masing empat publikasi.

c. Dari sisi kolaborasi internasional, India menempati posisi penting sebagai negara dengan hubungan antar negara terbanyak.

3. Jenis-Jenis Pangan Yang Paling Banyak Digunakan

Terdapa 4 jenis pangan yang paling umum digunakan, yaitu:

a. Limbah/Sisa Agroindustri.

b. Sumber sereal, umbi dan biji-bijian.

c. Mikroalga dan herbal.

d. Minyak/lemak fungsional.

4. Inovasi Produk Baru

Bahan lokal dari Bengkulu seperti ikan laut, lele asap, talas beneng, pisang kepok, jagung, kacang tanah, kelapa, ubi ungu, beras hitam, dan rempah-rempah dipilih sebagai bahan cookies inovasi terbaru karena bahan-bahan tersebut kaya akan nutrisi dan senyawa aktif biologis yang baik untuk kesehatan, serta mudah didapatkan dari sumber daya lokal.

B. Saran

1. Bagi Industri

Untuk pelaku UMKM dan produsen pangan, disarankan untuk mulai mengadaptasi hasil-hasil penelitian ini ke dalam praktik pengembangan produk, khususnya dalam memanfaatkan bahan lokal dan limbah agroindustri sebagai alternatif bahan baku cookies fungsional.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan mengenai tren riset pangan fungsional saat ini. Diharapkan institusi dapat mendorong mahasiswa dan dosen untuk terlibat dalam penelitian lanjutan yang berfokus pada inovasi pangan sehat, berkelanjutan, dan berbasis potensi lokal.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu