

BAB V PENUTUP

4.3. Kesimpulan

Proses pengolahan cookies kaktus terdiri dari beberapa proses pengolahan yakni, proses pengayakan, proses pencampuran adonan dengan mixer, pencampuran adonan secara manual, pencampuran adonan dengan menggunakan alat penggiling adonan, proses pencetakan sekaligus proses penggorengan, proses pendinginan dan yang terakhir proses pengemasan.

Hasil uji mengenai tingkat kesukaan terhadap kerenyahan produk hasil eksperimen lebih disukai dengan nilai rata-rata 4,16 atau setara dengan suka, dibandingkan dengan kerenyahan cookies kaktus olahan LKP Suka Maju dan LKP Teratai yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 3,12 dan 2,24 setara dengan biasa dan tidak suka. Tingkat kesukaan pada rasa *cookies* kaktus, hasil eksperimen memiliki nilai rata-rata tertinggi yakni 3,84 setara dengan biasa, dibandingkan dengan LKP Suka Maju dan LKP Teratai yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,92 dan 2,48 atau setara dengan tidak suka. Tetapi, dilihat dari tingkat kesukaan warna, LKP Teratai yang memiliki nilai rata-rata tertinggi yakni 3,68 setara dengan biasa, dibanding dengan LKP Suka Maju dan hasil eksperimen yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,56 dan 2 atau setara dengan tidak suka.

5.2. Saran

- Perlu adanya standar operasional prosedur pembuatan cookies kaktus, sehingga takaran dan proses pengolahannya tidak berubah-ubah.
- Perlu adanya usaha perbaikan sanitasi, baik pekerja maupun alat dan bahan yang akan digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ani. 2008. Cookies. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Anonim.2012. Beras Ketan. <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimianya.html>. Diakses pada tanggal 04 Juni 2012. Pukul 09.05 WITA.
- Anonim. 2012. Tepung Ketan. <http://id.wikipedia.org//tepung>. Diakses pada tanggal 31 mei 2012. Pukul 22.18 WITA.
- Anonim. 2012. Jenis-jenis Beras. <http://id.88db.com/Health-Medical/Health-Care/ad-687957/en/>.Diakses pada tanggal 20 Juni 2012. Pukul 15.43 WITA.
- Anonim. 2012. Manfaat Beras Ketan. <http://www.prasko.com/2011/04/manfaat-beras-ketan-arz.html>. Diakses pada tanggal 17 Mei 2012. Pukul 14.57 WITA.
- Anonim. 2012. <http://www.anneahira.com/cookies.htm>.Diakses pada tanggal 8 juni 2012 .
- Anonim. 2012. <http://net/search/kandungan-gizi-beras-ketan>. Diakses pada tanggal 31 Mei 2012
- Anonim. 2012. <http://mommygadget.com/2008/07/16/mengenaljenis-jenistepung>. Diakses pada tanggal 31 Mei 2012
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagjo Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Winarno F.G, dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Yang Baik. Jakarta. Gramedia.