

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Proses pembuatan *cookies* dari tepung beras yaitu: penyiapan bahan dan alat, penyangraian tepung beras, proses pembuatan *cookies* dari tepung beras, pengemasan serta uji kesukaan. Uji kesukaan pada *cookies* dari tepung beras, menggunakan uji hedonic dengan jumlah panelis 30 orang untuk panelis tak terlatih dan menggunakan 3 perlakuan dengan masing-masing perlakuan yaitu: *cookies* tanpa penambahan bubuk coklat dan keju (formula A), *cookies* dengan penambahan bubuk coklat (formula B), *cookies* dengan penambahan bubuk coklat dan keju (formula C).

Hasil organoleptik dari 3 perlakuan menyatakan bahwa penilaian terhadap Warna dengan hasil rata-rata, *cookies* formula A (4,63), *cookies* formula B (4,26), *cookies* formula C (4,60). Hasil rata-rata terhadap Tekstur, *cookies* formula A (4,70), *cookies* formula B (4,17), *cookies* formula C (4,80), terhadap Citarasa menunjukkan, *cookies* formula A (4,63), *cookies* formula B (4,33), *cookies* formula C (4,5). Hasil rata-rata dari 3 perlakuan menunjukkan bahwa tidak berpengaruh antar panelis dengan perlakuan tersebut, sehingga tidak dilakukan uji lanjut atau uji duncan.

#### **5.2 Saran**

*Cookies* yang berbahan dasar Tepung beras merupakan *cookies* yang mempunyai nilai gizi, sehingga untuk mempertahankan adanya *cookies* ini perlu dilakukan pemasaran yang baik, melalui media cetak ataupun sosialisasi langsung.