

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. *Cookies* beras hitam dengan substitusi tepung beras hitam yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, tekstur, aroma, warna dan tingkat penerimaan secara keseluruhan serta uji mutu rasa dan mutu tekstur.
2. Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik maka perlakuan substitusi beras hitam pada *cookies* beras hitam sebanyak 10% memperoleh penilaian tertinggi dari segi warna (4,13) suka , tekstur (4,08) suka , aroma (3,80) suka , rasa (4,05) suka dan penerimaan secara keseluruhan (4,02) suka. Dari segi uji hedonik terhadap mutu rasa (2,72) agak manis dengan mutu tekstur (2,74) kurang renyah, hal ini disebabkan karena adanya penambahan tepung beras hitam ke dalam adonan *cookies*.
3. Hasil analisis subyektif terhadap *cookies* beras hitam yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 3.15 – 4.13 (netral – suka), aroma 3.12 – 3.80 (suka), warna 3.15 – 4.13 (netral – suka), tekstur 3.20 – 4.08 (netral – suka), penerimaan secara keseluruhan 3.34 – 4.02 (netral-suka), dan mutu rasa 1.71-2.72 (pahit – agak manis) , tekstur 1.71 – 2.74 (keras-kurang renyah).
4. Kadar antosianin *cookies* beras hitam yang dihasilkan 0,0762 mg/100g.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik *cookies* beras hitam yang baik sebaiknya dengan substitusi tepung terigu 90% dan tepung beras hitam 10%.
2. Diharapkan dengan adanya produk *cookies* beras hitam ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan beras hitam menjadi olahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan antosianin.