

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk kue cubit dengan tepung ketan hitam, maka untuk menjawab rumusan masalah diatas kesimpulan yang dapat ditarik adalah:

1. Dapat disimpulkan bahwa tepung ketan hitam tidak dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue cubit sepenuhnya, tetapi penggunaannya memerlukan pertimbangan terhadap proporsi yang digunakan. Berdasarkan penelitian, substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ketan hitam memberikan hasil yang beragam, tergantung jumlah penggunaannya.

Pada proporsi kecil hingga sedang, yaitu 25% tepung ketan hitam (D1) dan 50% tepung ketan hitam (D4), tepung ketan hitam mampu meningkatkan cita rasa kue tanpa terlalu banyak mengorbankan kualitas lain seperti tekstur atau warna. Hal ini menunjukkan bahwa tepung ketan hitam dapat memberikan nilai tambah dari segi rasa, membuat produk memiliki karakteristik yang lebih khas.

Namun, pada proporsi tinggi seperti 75% Tepung ketan hitam (D7) dan 100% tepung ketan hitam (D10), tepung ketan hitam cenderung memberikan efek negatif pada tekstur dan rasa, sehingga mengurangi tingkat kesukaan konsumen. Dengan demikian, tepung ketan hitam dapat digunakan dalam pembuatan kue cubit, terutama jika proporsinya diatur agar tetap mendukung kualitas produk secara keseluruhan.

2. Seiring dengan peningkatan kuantitas tepung ketan hitam, kue cubit akan memiliki warna yang semakin gelap dibandingkan dengan produk kontrol. Produk D10–D12 (100% tepung ketan hitam) mendapatkan skor tertinggi untuk warna, yaitu 4.68, sementara produk kontrol cenderung lebih terang. Aroma kue cubit dengan tepung ketan hitam juga semakin khas dengan bertambahnya proporsi tepung, di mana produk D10–D12 memiliki aroma ketan hitam paling kuat dibandingkan kontrol yang hampir tidak berbau ketan hitam. Tekstur kue cubit dengan tepung ketan hitam cenderung lebih padat, tetapi pada proporsi 25% hingga 50%, tekstur masih cukup lembut dan dapat diterima. Rasa kue cubit dengan tepung ketan hitam lebih mendalam dibandingkan kontrol, dengan produk D10–D12 mencapai skor tertinggi 4.34, menunjukkan rasa khas ketan hitam yang lebih terasa.
3. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cubit dengan substitusi tepung ketan hitam dipengaruhi oleh proporsi penggunaannya. Secara keseluruhan, kue cubit dengan tepung ketan hitam memiliki nilai rata-rata kesukaan 3.61 dari 64 panelis, yang masuk dalam kategori "agak suka." Produk kontrol (K) dengan tepung terigu tetap menjadi yang paling disukai dengan skor rata-rata keseluruhan 4.00. Pada substitusi 25% (D1) dan 50% (D4), tingkat kesukaan konsumen tetap tinggi, dengan skor rasa mencapai 4.04 dan 4.06, sedikit lebih tinggi daripada kontrol. Ini menunjukkan bahwa sebagian panelis menyukai tambahan rasa khas yang diberikan oleh tepung ketan hitam dalam jumlah kecil hingga sedang. Namun, substitusi tepung ketan hitam yang lebih tinggi (75% dan 100%) menyebabkan penurunan tingkat kesukaan, dengan skor rata-rata keseluruhan masing-masing 3.48 dan 3.40. Penurunan ini terutama disebabkan oleh tekstur yang dianggap kurang lembut dan rasa yang menjadi kurang familiar bagi sebagian panelis. Berdasarkan data ini, substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ketan hitam hingga

50% dapat diterima oleh konsumen dan menghasilkan produk yang tetap disukai.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, tepung ketan hitam dapat dikombinasikan tepung terigu serbaguna dalam pembuatan kue cubit. Tepung ketan hitam sebaiknya dikombinasikan dengan tepung terigu serbaguna dengan perbandingan 25% hingga 50%, karena rasio ini mendapatkan tingkat kesukaan tertinggi dari panelis dalam penelitian ini.

Secara keseluruhan, produk kue cubit tepung ketan hitam cukup disukai dan dapat diterima oleh para panelis, sehingga dapat dijadikan santapan camilan. Untuk menambah kenikmatan rasa kue cubit tepung ketan hitam, penambahan *topping* akan menjadi hal yang baik untuk dipertimbangkan, seperti tambahan parutan keju, parutan coklat hingga buah-buahan seperti rasberi dan stroberi di atasnya

Penelitian ini dilaksanakan dengan beberapa keterbatasan yang dihadapi oleh peneliti, terutama dari segi waktu dan jarak. Pada uji organoleptik, keterbatasan waktu dan jarak antara peneliti dan panelis menyebabkan produk harus diantar ke restoran tempat para panelis bekerja. Hal ini menyebabkan faktor fasilitas sulit untuk dikendalikan karena bergantung pada kondisi di lokasi para panelis bekerja. Sebagai contoh, faktor pencahayaan di setiap restoran berbeda sehingga faktor ini menjadi hal yang sulit dikendalikan, dan akan mempengaruhi hasil uji warna pada produk. Kemudian, pada uji hedonik dan organoleptik, keterbatasan ini menyebabkan perbedaan suhu pada produk yang berdampak besar pada tekstur produk, sehingga mempengaruhi kualitas produk serta hasil uji hedonik dan uji organoleptik dari segi tekstur.

Oleh karena itu, ruang pencicipan produk uji coba dan kualitas tekstur produk tidak dapat dianggap optimal karena terdapat perbedaan antar tempat serta kualitas tekstur produk yang diterima oleh panelis. Selain itu, setiap ruangan tidak memiliki sekat yang dapat mengurangi distraksi dan mencegah adanya interaksi antar panelis, sehingga hal ini akan berpotensi menimbulkan sugesti saat pengisian angket. Dari segi kualitas tekstur, peneliti tidak dapat membuat produk secara

spontan di restoran, sehingga beberapa produk mengalami kekeringan dan menjadi rapuh

Oleh karena itu, untuk penelitian berikutnya, perlu lebih memperhatikan fasilitas yang digunakan untuk melaksanakan uji hedonik dan uji organoleptik. Sebaiknya, pelaksanaan uji coba produk dilakukan secara bersamaan agar meminimalisir adanya bias antar panelis, mempertahankan konsisten kondisi uji coba dan kualitas produk. Kemudian, pengujian dilakukan pada ruangan yang sama, dengan ruang pencicipan yang terdapat sekat untuk mencegah adanya interaksi antar panelis, serta ruang tunggu yang nyaman. Selain itu, ruangan juga harus memiliki pencahayaan yang netral dan baik sehingga tidak mempengaruhi penilaian panelis terhadap produk. Pastikan produk dibuat secara spontan pada setiap putaran untuk menjaga konsistensi suhu produk, sehingga kualitas tekstur tetap terjaga dan tidak adanya penurunan kualitas.

