

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang produk olahan kerupuk berbahan dasar beras hitam mendapatkan kesimpulan bahwa:

1. Dari percobaan yang dilakukan dengan uji organoleptik kepada para panelis, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa, tekstur dan warna antara kerupuk KBH B, KBH C dan KBH D terhadap kerupuk kontrol (KBH A) dan tidak terdapat perbedaan aroma antara kerupuk KBH B dan KBH D terhadap kerupuk kontrol (KBH A).
2. Dari percobaan uji coba kerupuk beras hitam yang dilakukan dengan uji hedonik kepada para responden/masyarakat ternyata, daya suka responden sangat tinggi terhadap kerupuk beras hitam hasil inovasi, dari rata-rata uji hedonik, ternyata para responden memiliki rata-rata kesukaan yang tinggi terhadap kerupuk KBH C dan kerupuk dari penelitian tambahan yaitu kerupuk KBH E.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan kesimpulan diatas, terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai masukan untuk penelitian lanjutan dari uji coba saat ini tentang produk olahan kerupuk berbahan dasar beras hitam meliputi:

1. Dapat meneliti kerupuk KBH C sebagai penelitian lanjutan sebagaimana kerupuk KBH C memiliki rata-rata paling tinggi pada uji hedonik dibandingkan dengan 3 kerupuk uji coba lainnya.
2. Dapat meneliti kerupuk KBH E yang merupakan penelitian tambahan yang disisipkan pada penelitian ini karena ternyata baik dari uji organoleptik kepada para panelis dan uji hedonik kepada para responden hasil yang didapatkan baik dari segi masukan oleh panelis dan jawaban rata-rata dari responden memiliki rata-rata yang lebih tinggi di ke-4 Variabelnya yang meliputi rasa, tekstur, warna dan

aroma. Sehingga kesukaan & kemenarikan terbesar terdapat pada kerupuk ini dibandingkan dengan 4 uji coba kerupuk lainnya termasuk kerupuk KBH C & KBH D yang memiliki rata-rata masih lebih rendah dibandingkan dengan kerupuk ini.

3. Dapat melakukan uji laboratorium terhadap kerupuk yang memang berpeluang untuk dijadikan sebuah penelitian lanjutan dan berpeluang untuk diproduksi, seperti kerupuk KBH C, KBH D dan KBH E. Sehingga dapat mengetahui kandungan apa saja yang terdapat didalamnya disaat sudah menjadi sebuah produk olahan.
4. Jika sudah memiliki hasil uji lab, dapat mendaftarkan produk olahan kerupuk ini kepada DEPKES, BPOM dan MUI sehingga dapat memiliki sertifikat yang bisa menjamin kualitas mutu dan bisa memiliki nilai jual yang tinggi.