

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari pemaparan hasil penelitian yang telah kami lakukan pada bab 4, yaitu hasil penelitian uji hedonik dan hasil penelitian uji organoleptik dengan memakai 4 variabel penilaian pada setiap masing-masing produk, yaitu aroma, rasa, tekstur dan warna, maka dapat ditarik suatu kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah pada bab 2 maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Penggunaan beras lokal pada hidangan paella dapat diaplikasikan. Dilihat dari hasil uji hedonik, dimana produk A (beras pandan wangi dan B (rojolele) mendapatkan penilaian “Sangat Suka” dan produk C (setra ramos) mendapatkan penilaian “Suka”, yang berarti dapat disimpulkan bahwa ketiga jenis beras tersebut bisa diterima di masyarakat. Dilihat dari uji organoleptik, seluruh produk perlakuan di setiap variabel menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap produk kontrol.
- b. Perbedaan yang dihasilkan dari beras lokal terhadap beras kontrol bisa diterima di kalangan masyarakat, dapat dilihat dari hasil uji hedonik, dimana ketiga produk tersebut mendapatkan penilaian “Suka” dan “Sangat Suka” yang bisa mengindikasikan bahwa produk paella yang sudah dimodifikasi dengan beras lokal dapat diterima di kalangan masyarakat.

5.2 **Saran**

Setelah semua uji coba penggunaan beras lokal ke dalam hidangan paella yang peneliti lakukan, ada beberapa saran yang dapat dilakukan untuk penelitian selanjutnya yaitu :

1. Untuk penelitian selanjutnya, peneliti bisa menggunakan substitusi jenis beras lokal yang berbulir pendek (short grain) lainnya seperti beras IR42, IR64, Mentik susu magelang.
2. Untuk penelitian selanjutnya, bisa meneliti lebih lanjut tentang berapa takaran air yang pas untuk mendapatkan hasil yang maksimal untuk tiap jenis beras berdasarkan kemampuan penyerapan air beras tersebut.

