

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba *cookies* rasa nasi uduk dengan menggunakan nasi uduk *powder*, kesimpulan yang didapatkan untuk menjawab rumusan masalah yaitu sebagai berikut.

1. Nasi uduk *powder* dapat menjadi inovasi rasa baru untuk *cookies*. Hasil yang didapatkan yaitu jumlah pemakaian nasi uduk *powder* sebesar 25%, 50%, dan 75% dari santan bubuk
2. Dari hasil uji organoleptik, *cookies* rasa nasi uduk dengan komposisi 25% menjadi pilihan panelis karena memiliki nilai rata-rata tertinggi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *cookies* dengan nasi uduk *powder* 25% adalah yang paling mendekati dengan produk kontrol. Berdasarkan hasil uji hedonik, *cookies* rasa nasi uduk lebih disukai oleh responden.
3. Dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur, panelis menilai produk *cookies* rasa nasi uduk lebih unggul daripada *cookies* santan. Hal ini menunjukkan bahwa *cookies* rasa nasi uduk dapat diterima oleh masyarakat.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian pada uji coba *cookies* santan menggunakan nasi uduk *powder*, peneliti menemukan kekurangan dan keterbatasan. Hal tersebut antara lain alat yang digunakan masih tergolong dalam kategori pemula sehingga tingkat akurasi kurang maksimal. Selain itu, uji coba juga tidak dilakukan pada satu ruangan dan waktu yang bersamaan antar panelis. Hal tersebut dapat menyebabkan adanya perbedaan cahaya ruangan antar panelis, sehingga hasil penilaian pada warna produk kurang maksimal. Selain itu, juga dapat menimbulkan adanya sugesti antar panelis juga yang berasal dari komunikasi pada saat mengisi kuisioner.

Oleh karena itu, disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan alat yang lebih terjamin akurasinya atau yang sesuai dengan standart di dapur atau laboratorium professional. Uji coba juga sebaiknya dilakukan pada ruangan dan waktu yang bersamaan sehingga hasil penelitian lebih maksimal dan mencegah adanya sugesti antar panelis.