

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan seluruh proses pengujian dan perlakuan yang telah dilakukan, dalam uji coba pembuatan "*Butter Cookies*" dengan substitusi tepung beras merah dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 15-20 tahun menyukai tekstur *butter cookies* dengan komposisi 90%, 70%, dan 60% tepung beras merah. Untuk warna, masyarakat menyukai warna *butter cookies* dengan komposisi 80% tepung beras merah. Untuk aroma, masyarakat menyukai aroma *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 20-25 tahun menyukai tekstur *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah. Untuk warna, masyarakat menyukai warna *butter cookies* dengan komposisi 60% dan 70% tepung beras merah. Untuk aroma, masyarakat menyukai aroma *butter cookies* dengan komposisi 60% dan 70% tepung beras merah. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *butter cookies* dengan komposisi 90% tepung beras merah.
3. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur diatas 25 tahun menyukai tekstur *butter cookies* dengan komposisi 70% tepung beras merah. Untuk warna, masyarakat menyukai warna *butter cookies* dengan komposisi 80% tepung beras merah. Untuk aroma, masyarakat menyukai aroma *butter cookies* dengan komposisi 80% tepung beras merah. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah.
4. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan

tekstur pada *butter cookies* dengan substitusi 90%, 80%, 70% dan 60% tepung beras merah sehingga dapat menggantikan tepung terigu.

5. Berdasarkan variabel warna *butter cookies* dengan substitusi 90%, 80%, dan 60% tepung beras merah tidak memiliki perbedaan sehingga dapat menggantikan tepung terigu, sedangkan *butter cookies* dengan substitusi 70% tepung beras merah memiliki perbedaan sehingga tidak dapat menggantikan tepung terigu.
6. Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak adanya perbedaan aroma pada *butter cookies* dengan substitusi 90%, 80%, 70% dan 60% tepung beras merah sehingga dapat menggantikan tepung terigu.
7. Berdasarkan variabel rasa *butter cookies* dengan substitusi 90% tepung beras merah tidak memiliki perbedaan sehingga dapat menggantikan tepung terigu, sedangkan *butter cookies* dengan substitusi 80%, 70%, dan 60% tepung beras merah memiliki perbedaan sehingga tidak dapat menggantikan tepung terigu.

5.2 Saran

Dalam upaya pengembangan uji coba pembuatan "*Butter Cookies*" dengan substitusi tepung beras merah disarankan bagi peneliti selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi penelitian berikutnya, diharapkan dapat meneliti *butter cookies* dengan jarak substitusi tepung beras merah yang lebih dekat agar mendapatkan hasil lebih optimal.
2. Bagi penelitian berikutnya, diharapkan dapat meneliti lebih lanjut dengan tepung beras merah yang berbeda, dengan kemungkinan adanya perbedaan atau tidak adanya perbedaan yang dapat atau tidak dapat digantikan dengan tepung terigu.
3. Bagi penelitian selanjutnya, diharapkan dapat meneliti lebih lanjut *butter cookies* dengan substitusi 60% tepung beras merah karena memiliki variabel yang mendekati *butter cookies* kontrol.