

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian *cookies* dengan penambahan tepung beras hitam diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Semakin banyak konsentrasi penambahan tepung beras hitam pada *cookies* berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik derajat warna dan tingkat kekerasan.
2. Semakin banyak konsentrasi penambahan tepung beras hitam pada *cookies* berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia kadar antosianin dan aktivitas antioksidan.
3. Ada perbedaan penambahan tepung beras hitam terhadap sifat sensoris warna tapi tidak ada perbedaan pada sensoris rasa, aroma, dan tekstur.
4. Perlakuan terbaik penambahan tepung beras hitam adalah 50 persen dengan nilai kadar antosianin 0,835 ppm, aktivitas antioksidan 20,99 persen, dan citarasa 2,58 kategori suka.
5. *Cookies* perlakuan terbaik menghasilkan nilai kadar air 0,083 persen, protein 4,637 persen, dan lemak 17,87 persen telah memenuhi syarat mutu SNI kecuali pada kadar protein.

B. Saran

1. Tepung beras hitam dapat ditambahkan pada pembuatan *cookies* sampai 50 persen.
2. Penelitian selanjutnya perlu reformulasi pada pembuatan *cookies* beras hitam untuk menambah citarasa dan memenuhi syarat mutu SNI *cookies* terutama protein.
3. Perlu dilakukan substitusi tepung beras hitam dengan konsentrasi lebih tinggi dari 50 persen.