

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis dengan judul “*Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Inovasi Produk Cookies*”,

makadapat disimpulkan bahwa cookies berbahan dasar tepung ketan hitam merupakan cookies yang terbuat dari adonan cookies pada umumnya (tepung, margarin, gula, dan telur) yang menggunakan tepung ketan hitam sebagai inovasi produk cookies. Pengembangan produk oleh penulis dapat pada bahan utama yang digunakan, jika pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahannya, maka penulis menggunakan tepung ketan hitam 100% tanpa ada tambahan tepung terigu maupun bahan tambahan pangan lainnya. Berdasarkan hasil uji penerimaan yang telah dilakukan oleh 4 panel penciciper seorangan (*individual expert*) dan uji sensorihedonik yang dilakukan kepada 30 orang panel tidak terlatih (*untrained panel*) didapatkan bahwa 100% produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam disukai dan dapat diterima secara positif baik dari segi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan penilaian keseluruhan yang diujikan.

B. Implikasi, dan Rekomendasi

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal-hal berikut ini:

1. Perlu dikaji secara mendalam mengenai kandungan tepung ketan hitam secara kimia melalui studi literature ataupun uji coba untuk dapat melihat kemungkinan reaksi perubahan warna pada bahan oleh adanya penambahan air atau lemak.

2. Sebaiknyadilakukanpenelitianlebihlanjutpengaruhcoklatsebagaibahandekorasi *cookie* terhadap kandungan air untukmengetahuidayatahanataudayasimpanproduk.