

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dalam pembuatan produk *Rice Bran Cranberry Cookies* yang berbahan dasar tepung bekatul, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Resep yang tepat pada pembuatan produk *Rice Bran Cranberry Cookies* dengan pensubstitusian menggunakan 30% tepung bekatul. Metode yang digunakan adalah *dropped* dan teknik memasak dengan *baking*. Pengemasan produk ini menggunakan *standing pouch* berwarna putih dengan logo menarik dikarenakan konsep ide pembuatan produk ini untuk oleh-oleh khas daerah. Harga jual produk *Rice Bran Cranberry Cookies* adalah Rp 35.000/100gr.
2. Hasil uji penerimaan masyarakat terhadap produk *Rice Bran Cranberry Cookies* adalah produk ini memiliki penilaian pada kategori disukai. Hal ini dapat dilihat pada data yang didapatkan di tahap *disseminate* atau pameran. Pada tahap tersebut produk diuji oleh 80 panelis tidak terlatih untuk menentukan apakah produk tersebut dapat diterima baik oleh masyarakat atau tidak. Nilai rerata produk *Rice Bran Cranberry Cookies* pada saat uji penerimaan masyarakat adalah 3,66 yang berarti dikategorikan disukai dan dapat diterima oleh masyarakat luas.
3. Kandungan gizi yang terdapat pada produk *Rice Bran Cranberry Cookies* antara lain protein 5 g (9%), lemak 23 g (34%), karbohidrat 53 g

(16%) dan energi total 440 kal/100g dengan sajian per kemasan 100 g serta sajian per porsi 3 keping *cookies* dengan berat 6 g.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian *Rice Bran Cranberry Cookies* maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Diperlukan takaran yang tepat pada pemakaian tepung bekatul agar aroma khas dan *after taste* pahit dari bekatul dapat hilang sehingga produk ini dapat diterima masyarakat.
2. Penelitian tentang produk olahan dari bekatul layak dipasarkan dan dikembangkan agar masyarakat dapat mengetahui bahwa potensi bahan pangan lokal dapat diinovasikan menjadi suatu produk inovasi makanan baru khususnya pada produk patiseri.