

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perbedaan karakteristik tepung seperti kandungan zat gizi, warna tepung, ukuran partikel, ukuran granula, daya hidrasi dan karakteristik *pasting* tepung dapat mempengaruhi atribut *rolled cookies*. Selain tepung, komposisi bahan-bahan lain dalam adonan seperti lemak dan gula saling berinteraksi dan turut berperan dalam pembentukan karakteristik *cookies*.

Dilihat dari parameter kekerasan, *cookies* yang terbuat dari tepung beras, jagung, quinoa dan *C. album* cenderung lebih keras daripada *cookies* yang terbuat dari tepung sorgum, biji lotus, *buckwheat*, talas dan umbi garut. Dilihat dari parameter warna, *cookies* yang terbuat dari tepung beras dan jagung cenderung lebih terang dibandingkan *cookies* yang terbuat dari tepung *buckwheat*, quinoa dan *C. album*. Pada parameter rasa, *cookies* yang terbuat dari tepung sorgum dan beras cenderung memiliki rasa netral sedangkan rasa seperti rumput ditemukan pada *cookies* *buckwheat* dan quinoa. Pada parameter aroma, ditemukan aroma netral pada *cookies* beras dan aroma rumput pada *cookies* sorgum.

Perbandingan nilai sensori parameter warna, rasa, aroma dan kekerasan *cookies* yang terbuat dari beragam tepung ditunjukkan oleh grafik meta analisis. Pada keseluruhan parameter, tepung beras menunjukkan nilai paling unggul dibandingkan jenis tepung lainnya berdasarkan analisis diagram radar.

5.2. Saran

Penilaian sensori pada produk *rolled cookies* yang terbuat dari jenis tepung yang jarang dimanfaatkan seperti tepung umbi garut, *C. album* dan biji lotus dapat dilakukan oleh panelis terlatih untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan sensori *cookies* secara lebih akurat. Penelitian juga dapat dilakukan untuk meneliti kandungan nutrisi pada *cookies* yang terbuat dari tepung *C. album*.