

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan dari data uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

- a. Berdasarkan hasil perhitungan pada atribut rasa, diperoleh nilai rata-rata sebesar 4,56, yang menunjukkan bahwa *cookies* ini memiliki tingkat kesukaan yang tinggi dan respons panelis yang cukup signifikan terhadap cita rasa produk.
- b. Untuk atribut tekstur, hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata 4,39, yang menandakan bahwa tekstur *cookies* dinilai baik oleh panelis, meskipun tidak setinggi atribut lainnya namun tetap berada dalam kategori disukai.
- c. Pada atribut warna, diperoleh nilai mean tertinggi yaitu 4,61, yang mencerminkan bahwa tampilan visual produk sangat menarik dan menjadi daya tarik utama dalam penilaian sensoris oleh panelis.
- d. Sedangkan untuk atribut aroma, rata-rata yang diperoleh adalah 4,50, yang mengindikasikan bahwa aroma *cookies* berbahan dasar tepung jewawut dinilai menyenangkan dan cukup kuat dalam memberikan kesan positif kepada panelis.

## 5.2 Saran

Hasil penelitian terkait inovasi pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies Shiroi Koibito* menunjukkan perlunya tindak lanjut untuk penelitian berikutnya. Meskipun atribut rasa telah mendapatkan respons sangat positif, peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan varian rasa lain menggunakan ekstrak alami, seperti matcha, coklat, atau tambahan buah lokal kering, guna memperluas daya tarik produk terhadap berbagai segmen konsumen agar tidak monoton.