

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kombinasi perlakuan tepung beras yang difermentasi menggunakan ragi tape 2% (M3) dengan penambahan 100% gula tebu menghasilkan *cookies* dengan karakteristik citarasa yang enak (3,80) dan disukai panelis (3,63).
2. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan sifat sensori yaitu perlakuan antara tepung beras yang difermentasi menggunakan ragi tape 2% dengan penambahan gula tebu halus sebanyak 100% (M3K1). Karakteristik sensori *cookies* tersebut yaitu citarasa enak (3,80) dan disukai oleh panelis (3,63).

B. Saran

Saran yang diberikan penulis untuk penelitian mengenai jenis fermentasi tepung beras protani dan variasi proporsi jenis pemanis terhadap karakteristik kimia dan sensori *cookies* adalah perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan produk dan kemasan produk.