

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis sensori menunjukkan sampel 192 memiliki atribut dominan rasa manis, warna hitam dan aroma susu. Sampel 736 memiliki atribut dominan rasa gurih, warna hitam, aroma ketan. Sampel 298 memiliki atribut dominan rasa manis, warna kuning, aroma susu. Sampel 375 memiliki atribut dominan rasa gurih, warna kuning, dan aroma segar. *Benchmark* (534) memiliki atribut dominan rasa gurih, warna kuning, dan aroma beras

Dari hasil penilaian keseluruhan (*overall*), panelis dapat menerima sampel 192, 736, 298 dan 375 karena keempat sampel memiliki atribut dominan yang dapat diterima oleh panelis. Sedangkan *benchmark* (534) tidak dapat diterima panelis karena memiliki atribut rasa *pungent* (menusuk) dan aroma *rice* (beras) yang tidak diinginkan.

Saran

Meskipun bukan merupakan atribut sensori dominan, panelis masih menilai adanya rasa dan aroma *rancid* (tengik) pada setiap sampel bekatul yang diujikan. Sehingga disarankan adanya perlakuan untuk menginaktivasi enzim lipase pada bekatul terlebih dahulu sebelum bekatul diproses lebih lanjut, untuk menghindari terjadinya oksidasi asam lemak yang menyebabkan adanya rasa dan aroma tengik.