

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang kue sarang semut yang telah dilakukan uji organoleptik dan terdapat hasil dari uji anova yaitu ada pengaruh perbedaan nyata terhadap penambahan tepung beras merah sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas bentuk dan warna coklat kehitaman dan tidak terdapat pengaruh nyata terhadap aroma, tekstur dan rasa. Perlakuan terbaik dari penambahan tepung beras merah terhadap kualitas kue sarang semut adalah 5%.

#### **5.2 . Saran**

Penggunaan tepung beras sebaiknya dikeringkan/dijemur terlebih **dahulu** karena tepung beras memiliki fisik yang lembab sehingga mudah berjamur. kue sarang semut sebaiknya perhatikan alat yang digunakan haruslah bersih dan kering agar menghasilkan kue sarang semut yang terbaik. Sebaiknya adonan yang sudah tercampur sebaiknya disaring terlebih dahulu sebelum dimasukan kedalam *bakingpan* agar tidak ada gumpalan tepung yang tersisa dan adonan menjadi tercampur rata. Semoga dengan adanya penelitian ini dapat meningkatkan penganekaragaman kue sarang semut dengan memanfaatkan sumber pangan lokal.