

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Perlakuan 20% substitusi tepung pisang kepok merupakan formulasi terbaik dalam pembuatan kue kering kaastengels.
- Perlakuan substitusi tepung pisang kepok dengan konsentrasi hingga 60% menyebabkan peningkatan pada kadar air, abu, karbohidrat serta penurunan pada tingkat kekerasan, kecerahan, dan kadar protein.
- Penerimaan kue kering kaastengels akan mengalami penurunan dengan meningkatnya konsentrasi substitusi tepung pisang kepok yang digunakan.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perbaikan tekstur pada kue kering kaastengels dengan substitusi tepung pisang kepok.

