

5. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan yaitu

1. Semua tingkat substitusi tepung pisang kepok putih pada *cake* dapat diterima secara sensoris oleh panelis.
2. Semakin banyak jumlah substitusi tepung pisang kepok putih pada *cake* menyebabkan tingkat pengembangan serta kadar air menurun dan membuat tekstur menjadi keras.
3. Semakin banyak jumlah substitusi tepung pisang kepok putih pada *cake* menyebabkan kadar kalium dan kadar serat pangan semakin meningkat.

B. SARAN

Saran yang dapat saya sampaikan yaitu:

1. Berdasarkan sifat fisik, kimia dan juga sensoris *cake* substitusi tepung pisang kepok putih dapat dikembangkan hingga substitusi 100% pada produk *cake*.
2. Perlu dilakukan aplikasi tepung pisang kepok putih terhadap produk *cake* lainnya.
3. Perlu dilakukannya pengujian mengenai kandungan proksimat lainnya seperti kadar abu, kadar protein, kadar lemak serta kadar karbohidrat pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih.