

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. a) Warna Bolu panggang yang paling disukai panelis adalah perlakuan C dengan bahan 100 gr tepung kedelai dan penambahan 140 gr ekstrak buah senduduk dengan warna sedikit coklat kemerah merahan.
b) Tekstur Bolu panggang yang paling disukai panelis adalah perlakuan C dengan bahan 100 gr tepung kedelai dan penambahan 140 gr ekstrak buah senduduk dengan tekstur padat, lembut dan sedikit berserat.
c) Rasa Bolu panggang yang paling disukai panelis adalah perlakuan C dengan bahan 100 gr tepung kedelai dan penambahan 140 gr ekstrak buah senduduk dengan rasa cenderung manis dan sedikit asam.
d) Aroma Bolu panggang yang paling disukai panelis adalah perlakuan C dengan bahan 100 gr tepung kedelai dan penambahan 140 gr ekstrak buah senduduk dengan aroma Khas bolu dengan campuran kedelai
2. a) Hasil analisis mutu kimia bolu panggang berbahan tepung kacang kedelai dengan penambahan ekstrak buah senduduk pada perlakuan C menunjukkan rata rata Antioksidan 24153,5 mg
b) Hasil analisis mutu kimia bolu panggang berbahan tepung kacang kedelai dengan penambahan ekstrak buah senduduk pada perlakuan C menunjukkan rata rata protein 11,9 gr
c) Hasil analisis mutu kimia bolu panggang berbahan tepung kacang kedelai dengan penambahan ekstrak buah senduduk pada perlakuan C menunjukkan rata rata serat 14,1 gr

B. SARAN

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat kepada pembaca dan masyarakat untuk membuat produk makanan Bolu Panggang Berbahan tepung kacang kedelai dengan penambahan ekstrak buah senduduk dan diharapkan penelitian ini dapat dilanjutkan untuk memperluas hasil penelitian.