

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan penambahan bubuk cassia vera pada pembuatan kue kembang loyang memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, nilai aktivitas antioksidan, skor organoleptik warna, aroma dan rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu dan skor organoleptik tekstur.
2. Karakteristik mutu kue kembang loyang terbaik terdapat pada penambahan bubuk cassia vera 1,5% yaitu dengan kadar air (2,89%), kadar abu (0,87%), kadar lemak (9,76%), aktivitas antioksidan (27,62%), angka lempeng total $0,7 \times 10^1$ CFU/g, tingkat penerimaan terhadap warna 4,20 (suka), aroma 4,40 (suka), rasa 4,50 (suka), tekstur 4,30 (suka), asam lemak bebas (0,36%), bilangan peroksida (tidak terdeteksi) dan nilai TBA (0,94) mg malonaldehid/kg
3. Penambahan bubuk cassia vera mampu memperlambat proses kerusakan lemak pada kue kembang loyang selama penyimpanan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya perlu studi lebih lanjut mengenai perbedaan penggunaan jenis kemasan dan perbedaan suhu kue kembang loyang selama penyimpanan.