

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perbandingan tepung mocaf dan tepung jagung terhadap karakteristik mutu *chiffon cake* yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, volume pengembangan, warna, angka lempeng total, angka kapang khamir dan organoleptik rasa. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, berat *chiffon cake*, dan kekerasan serta organoleptik warna, aroma, dan tekstur.
2. Hasil organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur *chiffon cake* yang dihasilkan pada umumnya dapat diterima oleh panelis pada semua perlakuan.
3. Berdasarkan organoleptik produk yang paling disukai adalah *chiffon cake* dengan perlakuan C (70% tepung mocaf : 30% tepung jagung) dengan nilai terhadap warna 3,85 (biasa), aroma 4,00 (suka), rasa 4,00 (suka), dan Tekstur 4,10 (suka) dengan karakteristik mutu sebagai berikut: kadar air 32,96%, kadar abu 1,31%, kadar protein 6,34%, kadar lemak 17,14%, kadar karbohidrat 42,20%, kadar serat kasar 2,64%, rasio *chiffon cake* 0,94, volume pengembangan 78,82%, warna 83,45°Hue, kekerasan 4,25 N/Cm<sup>2</sup>, ALT 6,7 x 10<sup>4</sup>, dan AKK 2,9 x 10<sup>3</sup>.

### 4.1 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya :

1. Dapat dilakukan penelitian dengan mengaplikasikan perlakuan terbaik untuk pembuatan produk lainnya atau seperti *cupcake*
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan jenis kemasan dan cara penyimpanan yang tepat agar *chiffon cake* memiliki umur simpan yang lama