

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Penambahan bubuk bungkil kelapa pada kue bangkit berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, karbohidrat, asam lemak bebas, tingkat kekerasan, dan organoleptik aroma dan tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap rasa dan warna.
2. Produk terbaik adalah kue bangkit hasil perlakuan C (penambahan 15% bubuk bungkil kelapa) dengan karakteristik kadar air 5,11%, kadar abu 1,05%, kadar protein 3,30%, kadar lemak 5,31%, kadar serat kasar 1,28%, karbohidrat 85,24%, asam lemak bebas, 0,88%, kekerasan 25,35 N/cm², warna 4,15 (suka), aroma 3,85 (suka), tekstur 3,85 (suka), dan rasa 3,95 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan melakukan perbaikan formula dengan menambahkan bahan lain sehingga menghasilkan kue bangkit dengan kadar protein, kadar air dan kadar abu sesuai dengan SNI *cookies* serta kadar serat yang lebih tinggi sehingga menjadi pangan sumber serat. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan kue bangkit dengan penambahan bubuk bungkil kelapa.