

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu penambahan puree buah kersen pada kue bangkit dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan puree buah kersen terhadap kue bangkit berpengaruh nyata terhadap kadar air, karbohidrat, nilai kekerasan, polifenol, aktivitas antioksidan, organoleptik (warna) dan tidak berpengaruh nyata pada kadar abu, protein, lemak dan organoleptik (aroma, tekstur, rasa).
2. Berdasarkan hasil analisis kimia kue bangkit dengan perlakuan terbaik adalah kue bangkit dengan perlakuan E (penambahan 20% puree buah kersen) dengan karakteristik kadar air 6,93%, kadar abu 0,73%, kadar protein 3,78%, kadar lemak 5,13%, karbohidrat 83,42%, kadar polifenol 32,16 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 41,11%, kekerasan 11,57 N/m², warna 3,15 (biasa), aroma 3,85 (biasa), tekstur 3,70 (biasa), dan rasa 3,75 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan melakukan modifikasi puree buah kersen menjadi bubuk buah kersen agar dapat mengurangi kadar air kue bangkit dan dapat juga melakukan modifikasi formula dengan penambahan sumber protein agar dapat meningkatkan kadar protein kue bangkit.