

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan penggunaan tepung ketan hitam dan tepung jagung berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan *cake*. Semakin banyak tepung jagung yang digunakan semakin tinggi derajat pengembangan *cake*. Selain itu penggunaan tepung jagung yang semakin tinggi juga berpengaruh terhadap sifat kimia *cake* yaitu peningkatan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, namun menurunkan jumlah kadar karbohidrat *cake* yang dihasilkan.
2. Perbandingan penggunaan tepung ketan hitam dan tepung jagung yang terbaik dalam membuat *cake* adalah pada perlakuan E (30% Tepung ketan hitam : 70% Tepung jagung). Dimana pada perlakuan ini merupakan produk yang derajat pengembangannya tertinggi serta memiliki tekstur yang baik.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik, *Cake* dengan perlakuan E (30% Tepung ketan hitam : 70% Tepung jagung) merupakan produk terbaik karena merupakan produk yang paling disukai panelis dengan tingkat penerimaan terhadap warna 3,75, aroma 3,70, tekstur 3,85, dan rasa 4,05 yang merupakan poin tertinggi dari kelima perlakuan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Melakukan penggunaan tepung ketan hitam dan tepung jagung pada produk *bakery* lainnya untuk meningkatkan nilai gizi produk yang dihasilkan.
2. Peluang pengembangan produk tepung jagung yang tinggi perlu diimbangi dengan ketersediaan tepung jagung yang tinggi juga ditingkat kelompok petani atau di pasar.