

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

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

1. Pencampuran bubuk ampas kelapa dan tepung terigu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, lemak, kadar karbohidrat, daya serap minyak, asam lemak bebas, serat makanan, dan bilangan peroksida, serta organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur kue bawang.
2. Peningkatan konsentrasi pencampuran bubuk ampas kelapa menyebabkan peningkatan bilangan peroksida. Demikian pula dengan bilangan TBA selama penyimpanan 1 bulan. Pengujian bilangan peroksida dan TBA merupakan parameter dalam keamanan pangan terutama dari bakteri *Pseudomonas cocovenenans*.
3. Hasil organoleptik kue bawang terbaik dihasilkan dari perlakuan B yaitu kue bawang dengan pencampuran bubuk ampaskelapa 10% : tepung terigu 90% dengan nilai kesukaan panelis terhadap warna 3.85, rasa 3.2, aroma 4.2, dan kerenyahan 3.7.

4.2 Saran

Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar melakukan pengamatan bilangan TBA lebih dari 1 bulan dan perlu adanya penambahan antioksidan dalam pembuatan kue bawang agar dapat menekan laju oksidasi kue bawang dan melakukan uji pendugaan *Pseudomonas cocovenenans*.