

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Parameter mutu kritis kue cucur pada berbagai perlakuan ditetapkan adalah aroma.
2. Penambahan ekstrak *cassia vera* sebanyak 0,1% merupakan perlakuan terbaik yang telah dapat memperbaiki rasa, warna, aroma, dan teksture kue cucur berdasarkan hasil organoleptik dan penambahan ekstrak pandan wangi juga menghasilkan variasi warna yang menarik untuk kue cucur.
3. Semakin tinggi konsentrasi penambahan ekstrak *cassia vera* maka semakin baik dalam menghambat proses kerusakan pada minyak yang nantinya akan menghasilkan bau tengik, akan tetapi semakin tinggi *cassia vera* ditambahkan maka semakin tidak disukai panelis.
4. Karakteristik mutu akhir kue cucur perlakuan A menghasilkan aroma tengik pada hari ke-8, perlakuan B pada hari ke-10, Perlakuan C pada hari ke-12, perlakuan D pada hari ke-14 dan perlakuan E pada hari ke-12.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis adalah diperlukannya penelitian lebih lanjut mengenai tingkatan ukuran adsorben agar mengetahui ukuran yang optimal agar dapat menjaga kelembaban produk pada saat penyimpanan yang nantinya akan dapat memperpanjang umur simpan produk.