

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dibahas permasalahan yang diteliti, dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

1. Untuk aspek warna, Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 40% memiliki warna yang sangat baik karena Pound Cake berwarna kuning kecoklatan, sedangkan Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 20% dan 30% memiliki warna yang baik karena memiliki warna kuning keemasan. Untuk aspek rasa, Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 20%, 30% dan 40% memiliki rasa yang baik karena Pound Cake memiliki rasa yang manis. Untuk aspek aroma, Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 40% dan 30% memiliki aroma yang baik karena Pound Cake memiliki aroma yang harum, sedangkan Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 20% memiliki aroma yang cukup karena Cake yang dihasilkan kurang harum. Untuk aspek tekstur, Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 20% memiliki tekstur yang sangat baik karena Pound Cake memiliki tekstur yang padat, sedangkan Pound Cake dengan penambahan tepung Labu 30% dan 40% memiliki tekstur yang baik karena memiliki teksturnya yang kurang padat.

B. Saran

1. Alat yang digunakan untuk mengolah Pound Cake Labu Kuning harus bersih untuk menjaga higienitas
2. Bagi yang ingin membuat Pound Cake Labu Kuning, disarankan agar memilih labu yang benar-benar baik kualitasnya untuk dijadikan tepung sehingga hasil yang didapatkan juga maksimal.
3. Menggunakan bahan-bahan yang terjamin kualitasnya supaya hasil penelitian akan maksimal.