

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dan uji coba yang dilakukan penulis tentang pengaruh baking powder terhadap hasil akhir muffin, maka didapat beberapa data yaitu :

- a. Tekstur kue berpori kecil.
- b. Lebih beremah.
- c. Lebih padat.
- d. Tidak mengembang berlebihan.
- e. Baking powder memperlambat proses kematangan kue.
- f. Mempengaruhi rasa.

#### **5.2 Saran – Saran**

Adapun beberapa saran dari penulis bagi pembaca, yaitu :

Bagi pembaca yang ingin menghasilkan muffin yang banyak, maka lebih baik tidak menggunakan baking powder, karena tanpa baking powder, kue muffin akan mengembang lebih besar karena berpori besar, namun rasa kelezatan akan sangat berkurang.

Bagi mereka yang mementingkan kualitas dari pada kuantitas, maka penggunaan Baking powder adalah keharusan. Karena baking powder tidak menimbulkan rasa pahit apabila dengan takaran sesuai resep dan memberikan sensasi khas dimulut karena lebih beremah.