BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Perbandingan tepung cangkang telur dan tepung terigu dalam pembuatan *choux pastry* yang paling disukai oleh panelis adalah X3 yakni 25:75, dengan kriteria penerimaan nya terhadap warna adalah coklat kuning, aroma adalah cukup beraroma tepung cangkang telur, rasa adalah cukup berasa tepung cangkang telur, tekstur adalah cukup berpasir dan tingkat kesukaan adalah suka.

B. Saran

Berikut merupakan saran bagi peneliti yang akan melakukan penelitian selanjutnya. Bila mana peneliti selanjutnya ingin melakukan beberapa eksperimen penambahan tepung cangkang telur ke dalam produk lainnya seperti modifikasi *cookies* atau kue – kue lain nya, tidak hanya produk *choux* saja yang dapat di substitusikan dengan tepung cangkang telur melainkan bisa dibuat beberapa produk makanan yang ada unsur bahan dari tepung cangkang telur selain tepung terigu.