

BAB IV

PENUTUP

G. Kesimpulan

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan *cupcake* dengan substitusi tepung bekatul, dapat diperoleh kesimpulan bahwa warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan *cupcake* dengan substitusi tepung bekatul yang disukai panelis adalah produk X3 dengan penambahan 50% tepung bekatul (67,5 gram) dan tepung terigu 67,5 gram, dengan kriteria penerimaan terhadap memiliki warna kuning keemasan, sedikit beraroma bekatul, tekstur lembut, dan rasa manis.

H. Saran

Dari hasil penelitian ini sebaiknya untuk dalam segi rasa dan aroma *cupcake* bekatul bisa ditambahkan aroma seperti *essen* coklat atau *essen strawberry* agar dapat mengurangi bau dari bekatul dan dari segi warna juga lebih menarik ketika ditambahkan berupa *essen* tersebut. Dalam segi penyajian *cupcake* sebaiknya bisa ditambahkan isian atau *topping* berupa *butter cream*, beraneka rasa selai, dan keju parut. Pada produk *cupcake* yang dihasilkan semakin banyak penambahan tepung bekatul dalam segi rasa *cupcake* semakin manis. Penulis juga menyarankan pada saat proses memanggang usahakan suhu oven atas bawah dalam keadaan stabil sesuai dalam resep.