

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penulis menyimpulkan bahwa dalam proses pembuatan *roll cake* terdiri dari beberapa tahap, yaitu semua bahan dicampurkan menjadi satu dan di *mixer* dalam kecepatan tinggi hingga mengembang, *roll cake* di oven dengan suhu 180° c selama 17 menit, dan digulung menggunakan isian sesuai varian saat *roll cake* sudah dingin, roll cake siap disajikan.

B. Saran

Penulis menyarankan jika akan melakukan proses pembuatan *roll cake* harus dicek kembali adonan yang sudah ditimbang sesuai dengan resep dan harus memastikan mixer dalam keadaan kering karena air mempengaruhi adonan *roll cake* menjadi turun.