

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

#### **1. Kesimpulan Umum**

Kastengel pati garut yang paling disukai panelis adalah kastengel pati garut yang disubstitusi kunir putih 10% dengan lama pemanggangan 30 menit.

#### **2. Kesimpulan Khusus**

- a. Formulasi kastengel pati garut yang disubstitusi tepung kunir putih 10% dengan lama pemanggangan 30 menit memberikan pengaruh nyata terhadap volume pengembangan, tekstur, warna kecerahan kastengel, warna merah kastengel dan warna kuning kastengel.
- b. Kastengel terpilih mempunyai kandungan kadar air 10,21%, kadar abu 2,49%, protein 10,88%, aktivitas antioksidan 59,06 %RSA dan total fenol 21,37 mg GAE/g.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar menghasilkan produk kastengel yang sesuai dengan SNI 2973-2011 dan disarankan untuk dilakukan pengujian terhadap umur simpan produk.