

I. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa perlakuan penambahan tepung kunir putih dan putih telur terbaik pada stik panggang pati garut adalah dengan menggunakan 10% tepung kunir putih dan 10% putih telur.

Secara khusus dapat disimpulkan:

1. Semakin banyak penambahan tepung kunir putih dan putih telur, tekstur yang dihasilkan semakin kokoh dan sukar dipatahkan. Semakin banyak penambahan tepung kunir putih dan putih telur warna yang dihasilkan semakin gelap.
2. Stik panggang pati garut dengan konsentrasi penambahan 10% kunir putih dan 10% putih telur merupakan stik yang paling disukai atau terbaik. Stik panggang pati garut memiliki kandungan sifat kimia, yaitu kadar air sebesar 3,28%, kadar abu sebesar 2,53%, protein sebesar 6,38%, lemak sebesar 33,45%, karbohidrat sebesar 54,34%, antioksidan sebesar 2,40% dan fenol total sebesar 9,16%.

B. Saran

Berdasarkan pada penelitian pengaruh penambahan kunir putih dan putih telur terhadap stik panggang pati garut dapat diketahui bahwa perlu dilakukan penelitian lanjut untuk memperbaiki tekstur dari stik panggang pati garut dan lemak pada stik panggang pati garut agar sesuai dengan syarat mutu kue kering berdasarkan SNI.