

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bolu gulung pisang kepok yang dihasilkan dengan penambahan ekstrak buah naga 10% terbaik.

Kesimpulan khusus sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak buah naga merah 10% pada bolu gulung disukai panelis tidak beda nyata dengan sampel kontrol, dengan tingkat kesukaan pada warna 2,65, tekstur 2,50, aroma 2,30, rasa 2,60 dan keseluruhan 2,65. Secara keseluruhan atribut mutu kesukaan *bolu gulung* dengan penambahan ekstrak buah naga merah 10% disukai panelis.
2. Bolu gulung terpilih (10%) memiliki komposisi kimia yaitu kadar air 24,47%, abu 1,63%, lemak 22,57%, protein 7,56%, dan karbohidrat 43,77%

### **B. Saran**

Penelitian selanjutnya kiranya digunakan sumber antosianin yang berbeda guna untuk menghasilkan kadar antosianin pada bolu gulung pisang kepok dan untuk penggunaan margarin dalam pembuatan bolu gulung pisang kepok dikurangi guna memenuhi syarat mutu roti.