

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan tujuan umum

Tepung pisang kepok putih dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan kue bolu, dengan penambahan konsentrasi emulsifier pada 0,25%.

#### 2. Kesimpulan tujuan khusus

- a. Penambahan emulsifier sampai 0,50% dapat memperbaiki tingkat pengembangan volume dan tingkat kekerasan, kenampakan pori-pori semakin besar dan semakin disukai.
- b. Komposisi kimia kue bolu yang disukai yaitu kadar air sebesar 35,93%, kadar abu sebesar 0,91%, kadar lemak sebesar 22,60%, kadar protein sebesar 7,35% dan kadar karbohidrat *by difference* sebesar 34,64% dengan sifat fisik tingkat pengembangan volume 139,07% dan tekstur 0,90 N.

### B. Saran

Pada penelitian ini peneliti tidak meneliti umur simpan kue bolu yang berbahan dasar tepung pisang kepok putih, sehingga dibutuhkan penelitian lanjutan.