

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cupcake dapat dihasilkan dengan bahan baku tepung gari yang dibuat dengan variasi lama fermentasi dan penyangraian.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap tingkat pengembangan volume sedangkan lama fermentasi dan interaksi kedua faktor tidak berpengaruh nyata. Makin lama penyangraian, tingkat pengembangan volume semakin besar. Interaksi antara lama fermentasi dan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan pada *cupcake* tepung gari. Semakin lama penyangraian dan semakin singkat lama fermentasi, tingkat kekerasan semakin rendah.
- b. *Cupcake* yang disukai oleh panelis adalah *cupcake* yang dibuat dengan lama fermentasi 1 hari dan variasi lama penyangraian 30 dan 45 menit.
- c. Komposisi kimia pada *cupcake* yaitu kadar air 19,31%, kadar abu 3,05%, protein 4,43%, lemak 19,44 bk, dan karbohidrat 67,34 bk.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kadar protein sehingga memenuhi Standar Nasional Indonesia.