

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Bakpia growol dengan formulasi substitusi tepung terigu : tepung growol (50 % : 50%) dengan penambahan 30% tepung kacang hijau pada kulit bakpia memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada atribut mutu warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dibandingkan dengan produk bakpia lainnya.

2. Khusus

- a. Bakpia growol substitusi tepung terigu dan jenis tepung growol pada kulit bakpia berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan pada atribut mutu warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan bakpia. Semakin banyak formulasi tepung growol yang ditambahkan memberikan tekstur bakpia semakin keras. Jenis tepung growol dengan penambahan tepung kacang hijau memberikan tekstur kulit bakpia menjadi lebih kokoh.
- b. Bakpia growol terbaik pada substitusi tepung terigu dan jenis tepung growol (50% : 50%) dengan penambahan tepung kacang hijau 30% pada kulit bakpia, menghasilkan kadar air 28,20%, kadar abu 0,43%, kadar lemak 3,79%, kadar protein 3,67% dan kadar karbohidrat 63,91%.

B. Saran

Adanya tahap pemanggangan dalam proses pembuatan bakpia sehingga dalam pembuatan isian bakpia sebaiknya growol tidak perlu dioven terlebih dahulu untuk menghindari terjadinya proses pemanggangan berulang (*double*) karena menyebabkan tekstur bakpia menjadi lebih keras.