

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Cupcake dengan substitusi *grontol* jagung putih dan penambahan bubuk kayu manis mengandung antioksidan dan disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus

a. *Cupcake* dengan substitusi *grontol* jagung putih yang semakin besar, menyebabkan kadar air semakin tinggi, nilai warna *redness* meningkat, *yellow*, *blue* dan *brightness* tidak berbeda nyata, tingkat pengembangan volume semakin menurun, dan aktivitas antioksidan, sedangkan *cupcake* yang ditambahkan kayu manis menyebabkan kadar air meningkat. Nilai warna *redness*, *yellow* dan *blue* meningkat, sedangkan *brightness* tidak berbeda nyata, tingkat pengembangan volume semakin menurun dan aktivitas antioksidan semakin meningkat.

b. Substitusi *grontol* jagung putih 30% dan bubuk kayu manis 4% merupakan *cupcake* yang disukai oleh panelis, dengan kadar air 26,55% b/b tingkat pengembangan volume 53,53%; nilai *redness* 4,95; *yellow* 2,65; *blue* 4,55; *brightness* 0,58 dan aktivitas antioksidan 7,73% RSA.

B. Saran

Tingkat pengembangan volume *cupcake* yang disubstitusi *grontol* jagung putih 30% masih rendah sehingga perlu dikaji lebih lanjut.