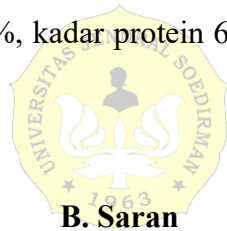


V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Jenis bahan pengembang dan proporsi tepung bekatul yang semakin tinggi menghasilkan peningkatan nilai a^* , dan penurunan nilai *baking loss*, *spread ratio*, nilai *lightness* (L^*), nilai *yellowness* (b^*), dan skor kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, serta kesukaan keseluruhan.
2. Perlakuan terbaik pada jenis bahan pengembang *baking powder* dihasilkan oleh B1T4 (40% tepung bekatul+*baking powder*) dengan kadar air 4,08%, kadar abu 1,20%, kadar lemak 10,79%, kadar protein 3,85%, dan kadar karbohidrat (*by difference*) 79,37%, sedangkan pada jenis bahan pengembang SAPP dihasilkan oleh B2T3 (50% tepung bekatul+SAPP) dengan kadar air 3,73%, kadar abu 2,65%, kadar lemak 16,67%, kadar protein 6,65%, dan kadar karbohidrat (*by difference*) 70,29%.



B. Saran

Penelitian lebih lanjut sebaiknya difokuskan pada peningkatan cita rasa dan aroma melalui penyesuaian komposisi bahan dengan penambahan bahan tambahan pangan untuk memperbaiki sifat sensoris produk.