

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan untuk penyelesaian penelitian tugas akhir, produk marble cake pisang kepok maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Tahapan proses pembuatan marble cake tepung pisang kepok meliputi, persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan yang memiliki beberapa tahap yaitu pencampuran butter dan gula, pencampuran bahan kering, dan pencampuran kedua bahan untuk menjadi adonan, dan terakhir pengovenan. Pada uji coba F1, *cake* pisang kepok memiliki tekstur lembut dengan warna kuning kecoklatan serta rasa dan aroma yang cukup nyata rasa pisang kepok. Pada uji coba F2, *cake* pisang kepok memiliki tekstur cukup lembut dengan warna kuning kecoklatan serta rasa dan aroma yang lebih nyata rasa pisang kepok. Pada uji coba F3, *cake* pisang kepok memiliki tekstur bervariasi antara lembut dan cukup lembut dengan warna kecoklatan karena penggunaan tepung pisang kepok yang lebih banyak, serta rasa dan aroma yang sangat nyata rasa pisang kepok.
2. Penggunaan tepung pisang kepok dalam pembuatan *cake pisang kepok* tidak mempengaruhi karakteristik *cake* secara signifikan terhadap warna, rasa dan aroma. Tetapi tekstur terdapat pengaruh dari *cake* pisang. Tepung pisang kepok memberikan warna, rasa dan aroma khas dari tepung pisang. Formulasi dengan penggunaan tepung pisang kepok yang lebih sedikit cenderung menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan konsisten dibanding formulasi yang lain.

Dengan demikian, berdasarkan hasil *cake* pisang kepok F1, F2, dan F3 yang telah dinilai oleh panelis menunjukkan *cake* pisang kepok dengan persentase 50% tepung pisang kepok dan 50% tepung terigu mendapatkan penilaian terbaik terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma dan formulasi terbaik *cake* pisang kepok yaitu pada F2.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam pembuatan *cake* tepung pisang kepok, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Disarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut dengan mengeksplorasi perbedaan hasil antara metode pengolahan cake tepung pisang kepok yang *dibake* dengan dikukus. Dengan melakukan ini peneliti selanjutnya dapat memberikan pengetahuan lebih lanjut mengenai metode pemasakan mempengaruhi tekstur, warna, rasa dan aroma.
2. Melakukan pengujian lebih lanjut dengan berbagai persentase pnggunaan tepung pisang kepok dan tepung terigu diluar dari persentase yang telah digunakan untuk menemukan formulasi yang lebih baik lagi untuk mendapatkan tekstur dan rasa *cake* pisang kepok yang paling optimal.