

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian melalui uji hedonik terhadap *chiffon cake* berbahan 100% tepung pisang dan dibandingkan dengan 100% tepung terigu, dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung pisang sebagai pengganti terigu berpengaruh terhadap karakteristik produk dari segi rasa, warna, tekstur. Meskipun tepung pisang bebas gluten, tetapi tingkat untuk penerimaan konsumen terhadap *cake* berbahan tepung pisang masih lebih rendah dibandingkan dengan *cake* berbahan tepung terigu. Hal ini terlihat dari rata-rata nilai yang diperoleh pada uji rasa dan tekstur, yang menunjukkan perbedaan yang signifikan. Oleh karena itu, *chiffon cake* berbahan dasar tepung pisang belum sepenuhnya dapat menggantikan peran tepung terigu dalam hal kesukaan konsumen secara keseluruhan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar formulasi pada bahan *chiffon cake* berbasis tepung pisang bisa dikombinasikan dengan bahan non gluten lainnya agar dapat meningkatkan rasa dan tekstur pada *chiffon cake* berbahan tepung terigu. Untuk penelitian lanjutan dapat melibatkan uji laboratorium atau uji fisikokimia untuk memberikan data objektif tentang kualitas produk seperti kadar serat, kadar air, atau tekstur mekanik.