

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa pada *Chiffon cake* berpengaruh sangat nyata terhadap sifat fisik yaitu daya kembang, sifat kimia yaitu kadar protein dan kadar lemak serta berpengaruh nyata pada sifat organoleptik yaitu uji mutu hedonik Aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia yaitu kadar serat dan sifat organoleptik yaitu uji mutu hedonik warna, pori-pori, kelenturan, tekstur, rasa dan penilaian keseluruhan.
2. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa pada *Chiffon cake* terbaik adalah 5%, dengan nilai daya kembang 49,15%, kadar protein 13,10%, kadar lemak 20,15%, kadar serat 5,75%, serta sifat organoleptik yaitu warna 4,12 (Kuning muda), pori-pori 3,28 (Agak banyak pori-pori), kelenturan 4 (Lentur), tekstur 4,36 (Lembut), aroma 2,4 (tidak beraroma khas kelapa), rasa 3,56 (Agak manis), dan penilaian keseluruhan 4,24 (Suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan pada pembuatan tepung ampas kelapa menggunakan mesin penepungan seperti Hammer mill agar lebih mudah dalam penghalusan ampas kelapa yang telah dikeringkan.