

## **BAB V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi bubuk kayu manis dalam pembuatan *banana muffin* berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik rasa, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan.
2. Konsentrasi bubuk kayu manis 1% merupakan perlakuan yang tepat dalam pembuatan *banana muffin* dengan rasa 3,40 (agak terasa kayu manis), aroma 3,23 (agak beraroma kayu manis), warna 2,83 (coklat muda), tekstur 3,30 (padat) dan penerimaan keseluruhan (agak suka).

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka disarankan untuk menggunakan konsentrasi 1% bubuk kayu manis pada pembuatan *banana muffin*.