

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna pada *cupcake* substitusi tepung daun kelor dengan nilai rata – rata tertinggi yaitu 4.63 pada P2 (30% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.40 pada P0 (0% tepung daun kelor) dan P3 (45% tepung daun kelor).
2. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma pada *cupcake* substitusi tepung daun kelor dengan nilai rata – rata tertinggi yaitu 4.46 pada P1 (15% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.20 pada P3 (45% tepung daun kelor).
3. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap tekstur pada *cupcake* substitusi tepung daun kelor dengan nilai rata – rata tertinggi yaitu 4.30 pada P2 (30% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 3.96 pada P0 (0% tepung daun kelor).
4. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa pada *cupcake* substitusi tepung daun kelor dengan nilai rata – rata tertinggi yaitu 4.40 pada P1 (15% tepung daun kelor) dan nilai rata – rata terendah yaitu 4.30 pada P3 (45% tepung daun kelor).

5.2 Saran

Berikut penelitian diatas, Adapun saran yang diberikan oleh peneliti sebagai berikut :

1. *Cupcake* dengan substitusi tepung daun kelor dapat dijadikan sebagai cemilan atau variasi jajanan keluarga, anak sekolah ataupun remaja yang kurang suka mengonsumsi sayuran secara langsung.