

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau adalah dengan substitusi tepung kacang hijau 15%
2. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau adalah dengan substitusi tepung kacang hijau 15%
3. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau adalah dengan substitusi tepung kacang hijau 15%
4. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap tekstur pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau adalah dengan substitusi tepung kacang hijau 15%
5. Berdasarkan perhitungan nilai gizi pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) semakin banyak substitusi tepung kacang hijau pada bolu gulung maka semakin banyak zat gizi yang terkandung didalamnya.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian diatas, peneliti Memberikan saran sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan bolu gulung harus menggunakan bahan- bahan yang berkualitas agar produk yang dihasilkan baik.
2. Penelitian lanjutan dapat melakukan pengujian kadar protein dan zat besi untuk mengetahui kadar zat gizi spesifik yang terkandung.