

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Teknik pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue bangket, masih dilakukan secara manual. Hal ini di lihat dari proses pengolahan sampai kepada pemasakan / pemanggangan masih menggunakan alat tradisional anglo. Pada proses pengolahan kue bangket masih agak rumit jika tidak memperhatikan prosedur kerja mulai dari tahap pencampuran adonan, pencetakan dan pemasakan/pemanggangan sebab pada proses pemasakan/pemanggangan melalui dua tahap dengan alat yang berbeda yakni anglo dan oven, olehnya di butuhkan perhatian yang penuh dalam pengolahan. Hasil uji organoleptik terhadap kue bangket baik di lihat dari segi rasa,warna dan kerenyahan yang memiliki skor nilai yang paling tinggi yaitu kue bangket dengan perlakuan C yakni kue bangket dengan penambahan kacang tanah dan kacang kenari.

5.2. Saran

Pada proses pengolahan kue bangket harus lebih memperhatikan prosedur kerja agar mendapatkan hasil yang maksimal. Dan pada pencampuran adonan sebaiknya campuran tambahan seperti susu,pasta coklat, dan kacang-kacangan ditambah supaya kue terasa lebih enak dan renyah.