

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Teknik pengolahan Kue Bola-bola wijen terdiri dari beberapa tahapan yaitu : persiapan bahan baku, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, penaburan wijen, penggorengan, penirisan dan pengemasan.
2. Bahan pengemas yang digunakan untuk Kue Bola-bola wijen adalah palstik polypropylene dengan ketebalan 10 mm.

5.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian atau kajian lanjutan untuk menganalisis komposisi pengolahan Kue Bola-bola wijen antara bahan baku, bahan tambahan UKM TERATAI sehingga didapatkan Kue Bola-bola wijen yang banyak diminati oleh konsumen.
2. Produk olahan Kue Bola-bola wijen UKM TERATAI sebaiknya menggunakan jenis kemasan alumenium foil.
3. Di UKM TERATAI sebaiknya juga mencantumkan label agar dapat mengetahui informasi dalam etiket dan petunjuk penyimpanan.