

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Karakteristik cake yang dihasilkan pada penelitian ini dengan nilai rata-rata yang meliputi volume pengembangan berkisar 66 – 105%, kadar air berkisar 1,96 – 3,13%, kadar abu 0,77 – 1,7%, lemak berkisar 12,03 – 17,16%, protein 5,59 – 6,56%, karbohidrat 71,21 – 79,63%, serta kalsium berkisar 41,14 – 75,21%.
2. Daya terima panelis melalui uji organoleptik terhadap produk cake dengan skor masing-masing yang terdiri dari skor warna 3,9 – 5,97 (netral – suka), skor aroma 3,4 – 5,67 (agak tidak suka – suka), skor cake 3,13 – 6,3 (agak tidak suka – suka), serta skor tekstur 4,33 – 5,4 (netral – agak suka).

#### **5.2 Saran**

Dari kesimpulan di atas ada beberapa saran untuk perbaikan penelitian yaitu sebaiknya di lakukan penelitian lanjutan dengan waktu lama penyimpanan yang berbeda-beda pada setiap perlakuan untuk mengetahui keawetan pada produk cake tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Agustina, I. (2019). Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L. Var *Sapientum*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat, Dan Daya Terima Brownies Kukus. *Skripsi. Program Studi Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember*.
- Azzahra, S. (2018). Pengaruh Perlakuan Awal (Pre Treatment) dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye Terhadap Mutu Cake. *Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara*.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., dan Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6(2)*.
- Bennion, E. B. dan G. S. T. Bamford. (1997). *The Technology of Cake Making*. Sixth Edition. Blacking Academic and Professional, Chapman & Hall, London.
- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. (2014). Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya, 37(1)*.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. (2016). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung*.
- Doerr B, Cameron L. (2005). *Moringa Leaf Powder*. ECHO Technical Note. USA.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. 304-325. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Hariana A. (2008). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Hasniar, Rais, M., dan Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 5*.
- Hidayat, S. (1991). *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua*, Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Hussain, S., F. M. Anjum, M. S. Butt, M. I. Khan dan A. Asghar. (2006). Physical and Sensoric Attributes of Flaxseed Flour Supplemented Cookies. *Journal Biological Turki, 30, 87-92*.

- Ihromi, S., Sulastri, Y., dan Arisandi, F. (2018). Formulasi Tepung Pisang dan Tepung Mocaf Terhadap Mutu Cake. *Jurnal AGROTEK, Vol. 5 (2)*.
- Juniarti, R. (2019). Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) DAN Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Tortila Jagung. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu*. www.eBookPangan.com. (diakses: 3 Februari 2020).
- Krisnadi, A.D. (2013). *Kelor Super Nutrisi*. E-Book Edisi Revisi Maret 2013. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat–Media Peduli Lingkungan (LSM-Mepeling). Blora.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M. dan Wijayanti. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus, Vol. 1*.
- Loelianda, P., Nafi', A., dan Windrati, W.S. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Terigu pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi, Vol. 11 (1)*.
- Mardiah. (2017). Analisa Kadar Kalsium (Ca) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan, 8 (15)*.
- Mardiana, L. (2013). *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mendieta-Araica B, Spöndly E, Reyes- Sánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M. (2013). Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agroforest. Syst. 87:81-92*.
- Paran, S. (2008). *Diabet Cookies: Kue Kering Sehat bagi Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Prajapati, R.D., Murdia, P.C., Yadav, C.M., Chaudhary, J.L. (2003). Nutritive Value of Drumstick (*Moringa oleifera*) Leaves in Sheep and Goats. *Indian Journal of Small Ruminants (2): 136-137*.
- Farida, R.E. (2010). *Modul Diklat Aneka Cake*. Padang: Dinas Pendidikan Kota Padang.
- Sauveur, A.S., Broin, M. (2010). *Growing and Processing Moringa Leaves*. Ghana: Moringa Association of Ghana.
- Shah. M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. (2015). Effect of *Moringa oleifera* leaf extract on the physicochemical packaged raw beef. *Food Packaging and Shelf Life, 3, 31–38*.
- Standar Nasional Indonesia. (1992). *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Tilong, A.D. (2012). *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Jogjakarta: DIVA Press.
- Towaha, J. (2012). Manfaat eugenol cengkeh dalam berbagai industri di Indonesia. *Perspektif*. 11(2) : 79-90.
- Ureta, M. M., D. F. Olivera, dan V. O. Salvadori. (2016). Baking of Sponge Cake: Experimental Characterization and Mathematical Modelling. *Food Bioprocess Technol*. 9(4).
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.