

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

- 7.1.1 Variasi proporsi mocaf dan tepung wortel mempengaruhi mutu organoleptik pada bolu kukus.
- 7.1.2 Variasi proporsi mocaf dan tepung wortel mempengaruhi kadar β -karoten pada bolu kukus.
- 7.1.3 Taraf perlakuan terbaik dalam pembuatan bolu kukus pada penelitian ini adalah proporsi 70% mocaf dan 30% tepung wortel, dengan kandungan β -karoten sebanyak 0.256 $\mu\text{g}/100\text{g}$.

7.2 Saran

- Pada pembuatan tepung wortel, perlu digunakan alat yang lebih baik, dan dapat dilakukan pengontrolan suhu dan waktu, agar penurunan kadar β -karoten tidak terlalu banyak.
- Pada proses penepungan wortel, perlu ditambahkan bahan kimia, seperti metabisulfat atau pati jagung sebagai salah satu cara mengendalikan stabilitas β -karoten.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait mutu fisik bolu kukus, serta kandungan gizi makronya, seperti : karbohidrat, protein, dan lemak.