

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Uji daya terima *cupcake* tepung biji durian A dan B berdasarkan rasa sama-sama disukai panelis, yaitu memiliki skor yang sama antara *cupcake* A dan B
2. Uji daya terima *cupcake* tepung biji durian berdasarkan penilaian Aroma panelis lebih menyukai *cupcake* B dengan penambahan tepung biji durian 30% dan skor tertinggi 42 (65,6%), sedangkan skor terendah sebesar 36 (59,0%) dengan penambahan biji durian 70%
3. Uji daya terima *cupcake* tepung biji durian berdasarkan penilaian warna panelis lebih menyukai *cupcake* A dengan penambahan tepung biji durian 70% dan skor tertinggi 69 (93,2%), sedangkan skor terendah sebesar 66 (91,7%) dengan penambahan biji durian 30%
4. Uji daya terima *cupcake* tepung biji durian berdasarkan penilaian tekstur panelis lebih menyukai *cupcake* B dengan penambahan tepung biji durian 30% dan skor tertinggi 25 (100%), sedangkan skor terendah sebesar 51 (76,1%) dengan penambahan biji durian 70%
5. Kandungan Protein tertinggi terdapat pada *cupcake* dengan penggunaan tepung biji durian 70%, yaitu sebesar 6,86% atau sebesar 6,86 gram. Dan kandungan protein

terendah terdapat pada *cupcake* dengan penggunaan tepung biji durian 30%, yaitu sebesar 6,33% atau sebesar 6,33 gram.

6. Kandungan Karbohidrat tertinggi terdapat pada *cupcake* dengan penggunaan tepung biji durian 30%, yaitu sebesar 21,2% atau sebesar 21,2 gram. Dan kandungan karbohidrat terendah terdapat pada *cupcake* dengan penggunaan tepung biji durian 70%, yaitu sebesar 18,4% atau sebesar 18,4 gram.

## 5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, peneliti berharap masyarakat dapat menjadikan *cupcake* tepung biji durian sebagai pengganti makanan atau cemilan sehat untuk menghindari penyakit seliak yang disebabkan tingginya gluten di dalam protein terigu
2. Berdasarkan hasil penelitian ini maka *cupcake* yang seharusnya dikonsumsi yaitu *cupcake* A, dengan perbandingan 30% tepung terigu dan 70% tepung biji durian. Dikarenakan di dalam *cupcake* tersebut tinggi protein.
3. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian untuk melihat daya simpan dan kandungan gizi lainnya pada *cupcake* dengan penambahan tepung biji durian