

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. *Cupcake* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri yang paling disukai berdasarkan penilaian organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur) serta penerimaan secara keseluruhan adalah F1 yaitu *cupcake* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri sebesar 8%.
2. Kandungan gizi *cupcake* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri per porsi (66 g) berdasarkan penerimaan keseluruhan yaitu F1 dengan energi sebesar 215,37 kkal, protein 5,05 g, lemak 11,74 g, karbohidrat 29,34 g, serat 0,08 g, zat besi 1,28 mg, dan kalsium 58,25 mg.
3. Harga jual (*food cost*) pada produk *cupcake* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri yang paling disukai yaitu F1 dengan harga Rp.6.000 per porsi 66 gram.
4. Kadar zat besi pada produk *cupcake* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ikan teri yang paling disukai berdasarkan hasil uji laboratorium dengan menggunakan metode ICP-MS didapatkan hasil kadar zat besi sebesar 8,7 mg.

B. Saran

Perlu dilakukan uji umur simpan untuk mengetahui berapa lama produk *cupcake* bisa dikonsumsi dengan baik. Dan pada saat pencampuran mentega cair kedalam adonan harus dipastikan tercampur dengan rata karena jika tidak tercampur rata maka *cupcake* tidak mengembang dengan sempurna.