

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada uji validitas yang penelitiannya dilakukan menggunakan metode eksperimen dan penilaiannya dilakukan melalui uji deskriptif terhadap hasil analisis perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan bahan menggunakan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Hasil penelitian perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* menghasilkan tekstur yang lebih padat dan keras tetapi tetap elastis, kokoh, warna dasar yang terlihat lebih putih bersih. Proses pencampuran warna lebih lama dan menghasilkan warna yang kurang cerah. *Rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* cocok digunakan sebagai bahan *icing* atau pelapis kue. Sedangkan hasil penelitian kualitas *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) menghasilkan tekstur yang lunak, elastis, kokoh, warna dasar terlihat putih bening, dan sedikit lengket sehingga memerlukan *icing sugar* atau maizena sebagai bahan taburan saat diuleni. Pada proses pencampuran warna lebih cepat dan menghasilkan warna yang cerah. *Rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) cocok digunakan sebagai bahan hiasan ornamen.

## 5.2 Saran

Dari penelitian ini, terdapat beberapa saran yang diharapkan dapat dilanjutkan pada penelitian lebih lanjut berikutnya, antara lain sebagai berikut:

- 1 Mengadakan penelitian lebih lanjut pada *rolled fondant* dengan pengujian yang dilakukan terhadap daya terima konsumen.
- 2 Mengadakan penelitian lanjutan tentang daya simpan *rolled fondant* baik yang belum atau yang sudah diberi pewarna pada suhu ruang.
- 3 Mengadakan penelitian lanjutan tentang jumlah penambahan bahan lain seperti maizena atau *icing sugar* diluar standar resep *rolled fondant* yang telah ditetapkan agar menghasilkan *rolled fondant* yang tidak lengket.