

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Efek penggunaan ekstrak daun pandan dalam pembuatan cake dapat mempengaruhi warna dari cake (kuning kecoklatan) menjadi hijau pucat dan aroma dari cake lebih khas aroma daun pandan. Tidak terdapat perbedaan volume dan tekstur dari ekstrak daun pandan pada pembuatan cake. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk pengembangan aneka makanan dengan menggunakan ekstrak daun pandan sebagai pewarna alami dan penambah aroma alami

A. Saran

Dari kesimpulan diatas maka disarankan bawa dalam pembuatan cake dengan memiliki warna yang kuning kecoklatan bisa menggunakan ekstrak daun pandanan dalam adonan cake.