

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Daya terima *waffle* substitusi tepung biji durian dan tepung kacang merah yang terpilih yaitu F2
2. Kandungan gizi yang terdapat dalam tiga formulasi *waffle* yaitu F1 (kadar air 30,925%, kadar abu 1,345%, protein 10,755%, lemak 14,360% dan karbohidrat 42,610%), F2 (kadar air 31,470%, kadar abu 1,61%, protein 11,190%, lemak 15,380% dan karbohidrat 40,355%), dan F3 (kadar air 30,440%, kadar abu 1,845%, protein 12,250%, lemak 17,655% dan karbohidrat 32,805%). kandungan gizi tertinggi dominan pada F3.
3. Ada pengaruh substitusi *waffle* tepung biji durian dan tepung kacang merah terhadap analisis kandungan gizi, namun tidak ada pengaruh terhadap uji daya terima.

#### **B. Saran**

1. Dapat dilakukan penelitian lanjutan terhadap formulasi tepung biji durian dan tepung kacang merah jika ingin melihat perbedaan karakteristik (warna, aroma, rasa dan tekstur) yang signifikan
2. Dapat dilakukan penelitian lanjutan terkait umur simpan *waffle* substitusi tepung biji durian dan tepung kacang merah
3. Dapat dilakukan penelitian lanjutan untuk melihat kandungan gizi mikro *waffle* substitusi tepung biji durian dan tepung kacang merah