

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Formulasi dalam pembuatan *pancake* dilakukan dengan kombinasi tepung kulit pisang kepok dan tepung kacang merah dengan tiga jenis perlakuan masing-masing berjumlah F1 (15%:35%), F2 (10%:40%), dan F3 (5%-45%)
2. Kandungan gizi yang terdapat dalam tiga formulasi *pancake* yaitu F1 (kadar air 30,596%, kadar abu 2,961%, protein 4,565%, lemak 15,124%, karbohidrat 46,752%, serat kasar 0,844%, zat besi 17,340 mg, vitamin C 1,589 mg), F2 (kadar air 31,363%, kadar abu 2,144%, protein 5,385%, lemak 15,868%, karbohidrat 45,239%, serat kasar 0,575%, zat besi 18,061 mg, vitamin C 1,119 mg), dan F3 (kadar air 31,977%, kadar abu 1,887%, protein 6,161%, lemak 16,093%, karbohidrat 45,290%, serat kasar 0,278%, zat besi 20,030 mg, vitamin C 0,559 mg).
3. Daya terima *pancake* dengan kombinasi tepung kulit pisang kepok dan tepung kacang merah yang terpilih yaitu pada F3 yang dimana dilihat secara keseluruhan berdasarkan karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa. F3 (kombinasi tepung terigu 50 gram, tepung kulit pisang kepok 5 gram, dan tepung kacang merah 45 gram). Kandungan gizi yang terdapat dalam F3 dengan dua kali pengulangan yaitu kadar air 31,977%, kadar abu 1,887%, kadar protein 6,161%, kadar lemak 16,093%, kadar karbohidrat 45,290%, serat kasar 0,278%, zat besi 20,030 mg, dan vitamin C 0,559 mg.

B. Saran

1. Pada ibu hamil dapat membuat *pancake* secara mandiri.
2. Penelitian selanjutnya dapat melakukan pembuatan *pancake* dengan mengukur suhu pada proses pembuatan
3. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat melakukan penelitian mengenai *pancake* dengan bahan baku kacang merah tanpa menghilangkan kulit ari.