

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari penelitian *crepes* tepung kacang merah dan tepung ubi jalar kuning yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Daya terima *crepes* substitusi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar kuning berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa yang paling disukai panelis adalah *crepes* dengan penambahan tepung kacang merah 75% dan tepung ubi jalar kuning 25% (F1).
2. Berdasarkan uji laboratorium *crepes* substitusi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar kuning (F1) mengandung energi 407,3515 Kkal, lemak 9,0795 g, protein 11,275 g dan karbohidrat 70,134 g.
3. Per porsi *crepes* substitusi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar kuning (F1) dapat memenuhi kebutuhan %AKG remaja putri dengan energi 19,87%, lemak 12,97%, protein 17,34% dan karbohidrat 23,37% serta %AKG untuk remaja laki-laki dengan energi 16,97%, lemak 11,34%, protein 16,10% dan karbohidrat 20,03% makanan selingan anak sekolah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, Perlu adanya penelitian lanjutan untuk melihat daya simpan *crepes* substitusi tepung kacang merah dan tepung ubi jalar kuning.