

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan warna yaitu P2 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kacang merah 40% dengan hasil nilai rata-rata 5,83.
2. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan aroma yaitu P2 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kacang merah 40% dengan hasil nilai rata-rata 5,77.
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan rasa yaitu P0 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 100% dengan hasil nilai rata-rata 5,67.
4. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan tekstur yaitu P1 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 70% dan tepung kacang merah 30% dengan hasil nilai rata-rata 5,80.

5.2 Saran

1. Diharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kandungan protein dan serat pancake substitusi tepung kacang merah pada *pancake* agar dapat membuktikan apakah kandungan *pancake* substitusi tepung kacang merah ini tinggi akan protein dan serat.