

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Daya terima tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan warna *Pie* tepung mocaf yang paling disukai adalah pada perlakuan P0 yaitu *Pie* yang tidak ada penambahan tepung kacang merah, dimana warna *Pie* substitusi tepung kacang merah berbeda nyata dengan *Pie* dengan perlakuan substitusi tepung kacang merah 20 %, 30 % dan 40 %.
2. Daya terima substitusi tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan tekstur *Pie* tepung mocaf yang paling disukai adalah pada perlakuan P0 yaitu *Pie* yang tidak ada penambahan tepung kacang merah
3. Daya terima substitusi tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan aroma *Pie* tepung mocaf yang paling disukai adalah pada perlakuan P0 yaitu *Pie* yang tidak ada penambahan tepung kacang merah
4. Daya terima tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan rasa *Pie* tepung mocaf yang paling disukai adalah pada perlakuan P1 yaitu *Pie* tepung kacang merah 20 %, dimana rasa *Pie* substitusi tepung kacang merah berbeda nyata dengan *Pie* dengan perlakuan substitusi tepung kacang merah 20 %, 30 % dan 40 %.

5.2 Saran

Diharapkan peneliti dapat mengembangkan cara pembuatan *pie* tepung mocaf dan tepung kacang merah agar dapat lebih menarik lagi dan memiliki daya jual.