

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh selama proses pembuatan Mille Crepes dari bahan tepung beras hitam sebagai pengganti tepung beras hitam dalam pembuatan produk Mille Crepes dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat dalam pembuatan Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam untuk pembuatan Mille Crepes, pada pembuatan Mille Crepes ini menggunakan 50% tepung beras hitam dan 50% tepung terigu, hasil yang baik. Menggunakan teknik olah di panggang di atas teflon seperti pembuatan dadaran dan di sajikan 85 gram sesuai porsi aptizer.
2. Hasil uji penerimaan produk Mille Crepes Acuan dan Mille Crepes Modifikasi ini tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai sig <0.005 yaitu 3,1 pada warna, 2,6 pada aroma, 2,433 pada tekstur, 2,7 pada rasa, dan 2,666 pada keseluruhan. Jadi dapat disimpulkan antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat. Hasil uji penerimaan skala luas dalam pameran menunjukkan bahwa produk Mille Crepes dapat diterima di masyarakat dengan nilai rata-rata 3,71.
3. Kandungan gizi pada produk Mille Crepes menghasilkan 95 kkal / 100g. Menggunakan perhitungan energi dari Protein 30 kkal / 100g, lemak 52 kkal / 100 g, dan karbohidrat 13 kkal/ 100 g. Pada perhitungan AKG menurut BPOM 2016, sebanyak Protein 13%, lemak 9% dan karbohidrat 1 %.

B. SARAN

1. Pada resep pembuatan Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam 50% menghasilkan adonan yang baik tetapi jika melebihi 50% akan menghasilkan adonan yang bertekstur rapuh.
2. Pada saat pemanggangan api harus diperhatikan, api yang terlalu besar akan membuat adonan berongga, namun jika api yang digunakan terlalu kecil akan membuat adonan sedikit lembek dan akan memakan waktu pemanggangan terlalu lama.
3. Daya terima masyarakat akan produk yang berbasis tepung beras hitam ini dapat diterima di masyarakat makan dari itu dapat dilakukan sosialisasi tentang produk yang berbasis tepung beras hitam yang salah satu produknya menjadi Mille Crepes tepung beras hitam.
4. Nilai gizi pada produk Mille Crepes ini sangat cocok untuk masyarakat yang mengurangi konsumsi gluten karena nilai gluten yang terkandung dalam produk ini hanya 13%. Selain itu kandungan lemak pada Mille Crepes ini cukup rendah berkisaran 9%.