BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari pemanfaatan millet dan substitusi tepung millet dalam pembuatan *Cannelloni Millet* maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Resep yang tepat dalam pembuatan pasta dengan substitusi bahan tepung millet sebanyak 40% dan 60% tepung terigu protein tinggi, air 10 ml, telur 15 gr dan garam 1 gr.
2. Daya terima masyarakat terhadap *Cannelloni Millet* ditunjukkan dengan penilaian uji kesukaan. Uji kesukaan menunjukkan karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan produk memiliki rata rata persentase 3,53 yang termasuk dalam kategori "sangat disukai".
3. Informasi nilai gizi yang didapat dengan takaran saji 200 g per kemasan bahwa energi total dari *cannelloni millet* adalah 357 Kal. Callet memiliki nilai gizi yang tinggi pada protein yaitu 16 gr (26% AKG) dan % AKG berdasarkan kebutuhan energi yaitu 2150 Kal.

B. Saran

1. Resep pada pembuatan pasta perlu diperhatikan, supaya produk pengembangan mempunyai cita rasa yang standar.
2. Sebaiknya produk *cannelloni millet* disebar luaskan sehingga produk ini dapat diketahui banyak orang.

3. Produk *cannelloni millet* memiliki protein yang tinggi sehingga baik diberikan kepada anak-anak untuk pertumbuhan.