BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan tepung ubi jalar kuning *Ipomoea batatas* terhadap tingkat kesukaan Pancake. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima pancake yang ditambahkan tepung ubi jalar kuning *Ipomoea batatas* rata-rata perlakuan P1, P2 dan P3 menunjukkan angka mendekati 4 yang artinya dalam kategori suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova menunjukkan rata-rata nilai signifikan ($P \text{ value} > 0,05$) artinya tidak ada perbedaan nyata antara setiap perlakuan (P1, P2, dan P3), maka tidak perlu dilanjutkan dengan uji Duncan. Untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka pancake yang direkomendasikan adalah pancake pada perlakuan P3.
2. Hasil perhitungan nilai gizi pancake dengan penambahan tepung ubi jalar kuning pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P3 menghasilkan nilai energy, protein, lemak, karbohidrat B-karoten dan vitamin A yang paling tinggi dari perlakuan P2 dan P1.

B. Saran

1. Bagi peneliti

Diharapkan pada peneliti yang ingin membuat produk serupa dapat memperhatikan tekstur tepung yang lebih halus. Dimana proses pengayakan yang digunakan peneliti sebelumnya tidak menghasilkan tepung yang maksimal, untuk itu disarankan dapat menggunakan alat pengayakan 80 mesh.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk Pancake dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang lain sesuai dengan masalah gizi yang ingin diatasi.