

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa resep *mille crepes* tepung kacang tunggak yang menghasilkan produk paling baik yaitu dengan persentase tepung kacang tunggak dan tepung terigu 70% dan 30% .. Pada proses uji coba eksperimen, teknik pengadukan dapat berpengaruh pada produk. Produk yang menggunakan tepung kacang tunggak dengan teknik pengadukan bertahap, adonan menyerap sangat banyak air sehingga diperlukan cairan yang banyak untuk menghasilkan konsistensi adonan yang baik sehingga ketika proses pendadaran adonan akan hancur ketika dibalik. Sedangkan jika menggunakan teknik pengadukan *muffin method*, konsistensi adonan lebih terkontrol.

2. Didapatkan juga bahwa ada perbedaan sifat inderawi *mille crepes original* dengan tepung kacang tunggak pada warna, dan tidak ada perbedaan sifat inderawi tekstur, rasa, dan aroma diantara keduanya yang kemudian dapat disimpulkan bahwa produk *mille crepe* tepung kacang tunggak menyerupai produk *mille crepes original* yang kemudian dapat disimpulkan bahwa produk terima dan disukai

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti memberikan saran yaitu:

1. Untuk pengembangan lebih lanjut dalam pembuatan *mille crepes* tepung kacang tunggak disarankan untuk fokus pada optimalisasi teknik pengadukan. Metode *muffin* tampaknya memberikan hasil yang lebih baik pada konsistensi adonan. Namun perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menyempurnakan rasio cairan yang optimal, mengingat sifat penyerapan air yang tinggi dari kacang tunggak.

2. Perlu dilakukan penelitian dan pengembangan lebih lanjut terhadap produk dengan bahan dasar tepung kacang tunggak, meningkatkan kualitas tepung

kacang tunggak agar warna yang dihasilkan pada produk lebih menarik juga dengan menambahkan perisa atau pewarna agar produk lebih menarik. Perlu adanya eksplorasi tepung kacang tunggak pada aplikasi kuliner lainnya.