

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk kue lapis substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau menggunakan empat perlakuan dengan perbandingan tepung beras : tepung kacang merah : tepung kacang hijau yaitu  $F_0 = 50:0:0$ ,  $F_1 = 30:10:10$ ,  $F_2 = 20:20:10$ ,  $F_3 = 10:30:10$ .
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik penambahan tepung kacang merah dan kacang hijau mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan  $F_2$  sebagai formula paling disukai panelis.
3. Analisis kandungan zat gizi pada kue lapis kadar air tertinggi pada  $F_3$  (55,43%), kadar abu tertinggi  $F_3$  (0,88%), kadar protein tertinggi  $F_3$  (2,62%), kadar lemak tertinggi  $F_3$  (4,45%), kadar karbohidrat tertinggi  $F_0$  (45,84%), dan kadar zat besi tertinggi  $F_0$  (1,37%).
4. Formulasi terpilih yang didapatkan adalah  $F_2$  dengan penambahan kacang merah 20 gr dan kacang hijau 10 gr.  $F_2$  memiliki kadar air sebesar 55,19%, kadar abu sebesar 0,74%, kadar protein sebesar 2,34 %, kadar lemak sebesar 3,94%, kadar karbohidrat sebesar 35,54%, dan kadar zat besi sebesar 0,45% dengan karakteristik warna agak pucat, aroma biasa, rasa biasa dan tekstur agak kenyal. Jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu 1,5 porsi atau 250 gr kue lapis.

### 6.2 Saran

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya dalam pembuatan kue lapis substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau tidak menggunakan penambahan telur agar zat besi pada kue lapis tidak mengalami penurunan.
2. Disarankan agar memperhatikan dalam proses pembuatan kue lapis dengan cara melakukan pengontrolan suhu pengukusan dengan menggunakan termometer agar kandungan zat gizi seperti protein dan lemak pada makanan tidak rusak.
3. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti pengaruh pemberian kue lapis substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau bagi remaja putri anemia.

