

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis kandungan karbohidrat, serat dan energi pada pie dan mochi gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil tingkat kesukaan pie gembili yaitu jumlah skor pada formula 1 sebanyak 384, formula 2 sebanyak 323 dan formula 3 sebanyak 274 skor.
2. Hasil tingkat kesukaan mochi gembili yaitu jumlah skor pada formula 1 sebanyak 332, formula 2 sebanyak 297 dan formula 3 sebanyak 303 skor.
3. Hasil analisis kandungan gizi pie gembili didapatkan kandungan karbohidrat sebesar 74,19%, kandungan serat 34,37% dan kandungan energi 432,87 kkal.
1. Hasil analisis kandungan gizi mochi gembili didapatkan kandungan karbohidrat sebesar 64,88%, kandungan serat 46,35% dan kandungan energi 290,18 kkal

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Disarankan untuk disosialisasikan kepada masyarakat mengenai pembuatan pie dan mochi gembili dengan penambahan tepung gembili yang dapat dijadikan inovasi produk makanan baru sebagai alternatif makanan selingan bagi orang dewasa.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi pie dan mochi dengan penambahan tepung gembili sebanyak 50% dan 75% sehingga dapat diketahui semua kandungan gizinya.