

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Perlakuan substitusi tepung uwi ungu, isolat protein kedelai serta penambahan variasi konsentrasi gluten menghasilkan produk makaroni uwi ungu yang disukai panelis, banyak sedikit penambahannya mempengaruhi sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada makaroni uwi ungu.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Perlakuan tepung terigu: tepung uwi ungu: isolat protein kedelai dan variasi konsentrasi gluten berpengaruh terhadap tingkat kesukaan makaroni. Berdasarkan sifat fisik warna, semakin banyak uwi ungu maka tingkat kecerahan ( $L^*$   $a^*$   $b^*$ ) semakin rendah. Berdasarkan sifat kimia makaroni, semakin banyak uwi ungu maka kadar abu, total fenol, aktivitas antioksidan, dan kadar antosianin yang dihasilkan semakin tinggi, serta semakin banyak isolat protein kedelai maka kadar protein semakin meningkat.
- b. Perlakuan terbaik pada makaroni uwi ungu yang paling disukai panelis secara keseluruhan adalah pada perlakuan tepung terigu:tepung uwi ungu: isolat protein kedelai (70g :30g :6g) dan penambahan variasi konsentrasi gluten 0,50g dengan tekstur 1452,0 mJ, kadar air 5,85%, aktivitas antioksidan 43,32%RSA, kadar protein 16,95%, total fenol 39,02 mg EAG/100 g bk, dan kadar antosianin 27,03 mg/100g bk.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penanganan bahan baku dalam pembuatan tepung uwi ungu agar dapat meminimalisir reaksi pencoklatan pada saat pemotongan uwi ungu sebelum dikukus dan pada saat pengirisan uwi ungu sebelum pengeringan sehingga warna yang dihasilkan akan seragam.