

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa formulasi tepung growol-kecambah kacang kedelai terbaik dapat dilihat dari makaroni kering paling disukai panelis yaitu dengan tepung growol-kecambah kacang kedelai konsentrasi (75%:25%) dan STPP 1,5%. Sedangkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada pengujian sifat fisik konsentrasi tepung growol-kecambah kacang kedelai dengan penambahan STPP 1,5% berpengaruh nyata pada tekstur makaroni, untuk pengujian tingkat kesukaan makaroni dengan konsentrasi tepung growol, kecambah kacang kedelai dengan penambahan STPP secara keseluruhan dapat diterima, dan pada pengujian sifat kimia makaroni dengan tepung growol-kecambah kacang kedelai dengan penambahan STPP 1,5% yang terbaik sudah sesuai dengan SNI kecuali kadar abu dan kadar lemak.
2. Ditinjau dari nilai gizi makaroni tepung komposit growol-kecambah kedelai yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 8,16%, kadar abu 2,95%, protein 13,84%, lemak 7,57% dan karbohidrat 67,48%

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian menggunakan penambahan tepung komposit dengan berbeda-beda jumlahnya dan konsentrasinya sebagai bahan pembuatan makaroni sehingga dapat menghasilkan produk makaroni dengan kadar abu dan kadar lemak yang sesuai SNI.