

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa formulasi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau terbaik dapat dilihat dari makaroni yang sudah dimasak paling disukai panelis yaitu dengan tepung komposit growol-kecambah kacang hijau konsentrasi 50% dan CMC 0,75%. Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian sifat fisik konsentrasi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau dan penambahan *Carboxymethyl Cellulose* berpengaruh nyata pada warna dan tekstur makaroni, untuk pengujian tingkat kesukaan makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau dan dengan penambahan *Carboxymethyl Cellulose* secara keseluruhan dapat diterima, pada pengujian sifat kimia makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol-kecambah kacang hijau dan penambahan *Carboxymethyl Cellulose* yang terbaik sudah sesuai dengan SNI kecuali kadar abu.
2. Ditinjau dari nilai gizinya makaroni tepung komposit growol-kecambah kacang hijau yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 9,11%, kadar abu 2,02%, kadar protein 10,66%, kadar lemak 0,02%, dan kadar karbohidrat sebesar 78,19%.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian penggunaan penambahan tepung komposit sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan makaroni sehingga dapat menghasilkan produk makaroni dengan kadar abu yang sesuai dengan SNI.