

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa pasta makaroni yang disukai dapat dilihat dari makaroni yang sudah dimasak dengan tepung komposit growol, kecambah kacang kedelai konsentrasi 100% dan dengan penambahan CMC 0,25%. Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian sifat fisik konsentrasi tepung komposit growol, kecambah kacang kedelai dan penambahan CMC berpengaruh nyata pada warna dan tekstur makaroni, untuk pengujian tingkat kesukaan makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol, kecambah kacang kedelai dan dengan penambahan CMC secara keseluruhan dapat diterima.
2. Ditinjau dari nilai gizinya makaroni tepung komposit growol, kecambah kacang kedelai yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 9,96%, kadar abu 2,40%, kadar protein 11,27%, kadar lemak 0,062%, dan kadar karbohidrat sebesar 76,31%. Sifat kimia makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol, kecambah kacang kedelai dan penambahan CMC yang terpilih sudah sesuai dengan SNI.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian penggunaan penambahan tepung komposit sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan makaroni sehingga dapat menghasilkan berbagai jenis produk makaroni dengan nilai gizi yang lebih baik