

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa makaroni dapat dibuat dengan tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai terbaik dapat dilihat dari makaroni yang sudah dimasak paling disukai panelis yaitu dengan tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai dan penambahan CMC 1%.

Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian sifat fisik tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai dan penambahan CMC berpengaruh nyata pada warna dan tekstur makaroni, untuk pengujian tingkat kesukaan makaroni dengan tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai dengan penambahan CMC secara keseluruhan dapat diterima, pada pengujian sifat kimia makaroni dengan tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai dan penambahan CMC yang terbaik sudah sesuai dengan SNI kecuali kadar abu dan lemak.
2. Ditinjau dari nilai gizinya makaroni tepung growol, tepung kecambah kacang kedelai yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 6,82%; kadar abu 1,55%; kadar protein 11,96%; kadar lemak 6,07%, dan kadar karbohidrat sebesar 73,6% .

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian penggunaan penambahan tepung growol dan tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan sehingga dapat menghasilkan produk makaroni dengan kadar abu dan lemak yang sesuai dengan SNI.