

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut diatas maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan Umum

Penambahan tepung kacang-kacangan berpengaruh terhadap produk tiwul instan.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Tingkat kesukaan panelis terbaik terhadap warna, aroma, tekstur, kekenyalan, rasa dan keseluruhan adalah pada tiwul instan dengan substitusi kacang merah 15%.
- b. Perlakuan terpilih yaitu tiwul instan dengan substitusi kacang merah 15%, dengan kadar protein 6,35%, kadar air 8,68%, kadar abu 1,96%, kadar lemak 0,16%, dan karbohidrat 82,85%.
- c. Tiwul instan dengan penambahan kacang merah 15% memiliki kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tiwul instan tanpa penambahan kacang-kacangan.

## **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada produk tiwul instan dengan fortifikasi kacang tolo dan kacang koro benguk untuk mengetahui nilai penambahan kadar protein pada tiwul instan dengan fortifikasi kacang-kacangan tersebut.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan pada produk tiwul instan fortifikasi kacang-kacangan.

