

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa makaroni dapat dibuat dengan formulasi tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak terbaik dapat dilihat dari makaroni yang sudah dimasak paling disukai panelis yaitu dengan tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak substitusi 100% dan CMC 0%.

Sedangkan kesimpulan khusus adalah:

1. Pada pengujian sifat fisik substitusi tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak dan penambahan CMC berpengaruh nyata pada warna dan tekstur makaroni, untuk pengujian tingkat kesukaan makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak dan dengan penambahan CMC secara keseluruhan dapat diterima, pada pengujian sifat kimia makaroni dengan konsentrasi tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak dan penambahan CMC yang terbaik sudah sesuai dengan SNI kecuali kadar abu.
2. Ditinjau dari nilai gizinya makaroni tepung komposit growol, kecambah kacang tunggak yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 6,52%, kadar abu 2,05%, kadar protein 10,95%, kadar lemak 0,06%, dan kadar karbohidrat sebesar 80,42%

B. Saran

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