

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung kacang hijau dan tepung beras pada pembuatan tiwul instan dari tepung ubi kayu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, aktifitas antioksidan dan total polifenol, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, tiwul instan yang telah dikukus, didapatkan terbaik menurut panelis adalah tiwul instan matang dengan perlakuan D (tepung ubi kayu 50%, tepung beras 25%, tepung kacang hijau 25%) dengan tingkat kesukaan warna 3,87, aroma 3,60, rasa 3,23 dan tekstur 3.47. Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh rata-rata kadar air (8.26%), kadar abu (1.52%), kadar protein (12,42%), kadar lemak (1.31%), kadar serat kasar (6,85%), kadar karbohidrat (77.65%), aktifitas antioksidan (34,67%) dan total polifenol (0.66%).

### 5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukannya penelien lanjutan dengan menggunakan alat ekstruder untuk dapat memproduksi tiwul instan secara massal.