

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencampuran tepung gandum dengan tepung terigu berpengaruh terhadap kadar air, abu, lemak, serat, karbohidrat, protein, daya serap air, dan pada uji organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan aroma) makaroni dengan campuran tepung terigu dan tepung gandum.
2. Produk makaroni terbaik adalah perlakuan C (20% tepung terigu dengan 80% tepung gandum) dengan kadar air (7,88%), kadar abu (1,51%), kadar lemak (5,98%), kadar protein (17,93%), kadar karbohidrat (66,09%), kadar serat pangan (1,56%), dan daya serap air (114,70%).
3. Uji organoleptik makaroni campuran tepung terigu dengan tepung gandum yang paling disukai panelis adalah produk C (20% tepung terigu dengan 80% tepung gandum) dengan kriteria diperoleh nilai kesukaan terhadap rasa 3,5 (biasa), tekstur 3,5 (biasa), warna 3,8 (suka), dan aroma 3,8 (suka).

### 5.2 Saran

Disarankan dilakukan penelitian lebih lanjut tentang formula makaroni yang digunakan agar didapatkan hasil rendah lemak dan tinggi kadar serat. Serta disukai oleh panelis dengan warna, rasa, tekstur, dan aroma yang lebih baik.

