

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian yang telah dilaksanakan terkait pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok terhadap karakteristik *pinukuik*. Maka, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok dalam pembuatan *pinukuik* berpengaruh nyata ($\text{Sig} < 0,05$) terhadap analisis kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat. Namun, tidak berpengaruh nyata secara organoleptik terhadap aroma, rasa, warna, tekstur, kadar serat pangan, nilai *'hue*, dan uji tekstur atau kekerasan.
2. Perlakuan substitusi 40% tepung pisang kepok dalam pembuatan *pinukuik* ditetapkan sebagai produk terbaik secara penerimaan organoleptik dengan nilai skor aroma (3,80), rasa (3,96), warna (3,80) dan tekstur (3,84). Hasil analisis karakteristik kimia *pinukuik* perlakuan D memiliki kandungan kadar air (50%), abu (0,8%), lemak (1,2%), protein (2,3%), karbohidrat (45,5%), serat pangan (7,8%) dan aktivitas antioksidan (9%) serta uji fisik warna dengan nilai *'Hue* (83,97) dan kekerasan (10,3 N/cm²).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan peneliti selanjutnya untuk meningkatkan umur simpan *pinukuik* serta pengujian indeks glikemik.