

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian yang diperoleh dapat diketahui bahwa, terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan substitusi tepung kecambah kacang tunggak dan penambahan xanthan terhadap kadar air, kadar pati, kadar amilosa, daya rehidrasi, dan daya kembang, sedangkan pada hasil analisis kadar abu dan kadar protein tidak dapat interaksi yang nyata, akan tetapi perlakuan substitusi tepung kecambah kacang tunggak berpengaruh nyata, sedangkan pada perlakuan penambahan xanthan gum tidak berpengaruh nyata.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu sampel dengan perlakuan substitusi tepung kecambah kacang tunggak 20% dan penambahan xanthan gum 1,5%. Adapun hasil yang diperoleh meliputi kadar air 9,00%, kadar abu 1,84%, kadar protein 6,75%, kadar pati 73,45%, kadar amilosa 25,54%, volume pengembangan 126,06%, daya rehidrasi 115,22%, serat pangan 10,19%, daya cerna protein 22,43% dan uji organoleptik meliputi warna 3,38 (agak suka), rasa 3,12 (agak suka), aroma 3,27 (agak suka) tekstur 3,35 (agak suka).

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut, mengenai proporsi dan substitusi bahan baku lokal yang dapat meningkatkan nilai gizi dari pada tiwul instan sebagai produk diversifikasi pangan lokal yang dapat memenuhi angka kecukupan gizi tubuh.