

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa makaroni dari tepung komposit tapioka : gadung : porang dan penambahan kuning telur, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar pati dan kadar amilosa, sedangkan pada kadar abu, kadar lemak, daya rehidrasi, dan *cooking loss* tidak terdapat interaksi yang nyata.
2. Makaroni dari tepung komposit tapioka : gadung : porang dan penambahan kuning telur dengan perlakuan proporsi tepung tapioka 50% : tepung gadung 35% : tepung porang 15% dan penambahan kuning telur 5%, dengan karakteristik meliputi kadar air 6,65%, kadar abu 2,56%, kadar lemak 1,78%, kadar protein 3,95%, kadar pati 75,21%, kadar amilosa 25,91%, daya rehidrasi 150,69%, *cooking loss* 2,39%, serta uji organoleptik warna nilai rata-rata rasa 5 (biasa) dan tekstur 5 (biasa).

B. Saran

1. Pembuatan makaroni dari tepung komposit tapioka : gadung : porang dan penambahan kuning telur sebaiknya menggunakan perlakuan proporsi tepung tapioka 50% : tepung gadung 35% : tepung porang 15% dan penambahan kuning telur 5%.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan agar mengetahui umur simpan dari produk makaroni.