

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi pasta kedelai dengan tepung gluten dan penambahan lesitin terhadap kadar air, kekerasan, stabilitas emulsi, water holding capacity, rendemen, dan kadar protein. Namun tidak terdapat interaksi nyata terhadap kadar lemak dan kadar abu kornet nabati.
2. Kombinasi perlakuan terbaik adalah pada pasta kedelai: tepung gluten (55:45) dan penambahan lesitin 0,75% yang menghasilkan kornet nabati dengan karakteristik nilai rendemen 88,5%, kadar air 59,72%, kadar abu 2,45%, kadar protein 31,17%, kadar lemak 4,02%, kekerasan 17,85 N, stabilitas emulsi 1,90%, serta skor kesukaan rasa 3,28 (netral), warna 3,44 (netral), dan tekstur 4,04 (suka). Hasil analisa kornet nabati dengan kombinasi perlakuan terbaik diperoleh kadar serat pangan sebesar 3,96%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut terhadap total mikrobiologi kornet nabati.
2. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut terhadap umur simpan kornet nabati.