

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Perlakuan proporsi tepung jagung nikstamal : tepung sagu dengan penambahan xanthan gum berinteraksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar pati, kadar amilosa, daya rehidrasi dan *cooking loss* namun tidak berinteraksi terhadap kadar protein, kadar lemak dan serat kasar makaroni ikan patin.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisikokimia dan organoleptik makaroni ikan patin dengan perbandingan tepung jagung nikstamal : tepung sagu 70:30 dengan penambahan xanthan gum 2%. Produk tersebut memiliki kadar air 5,68%, kadar abu 4,21%, kadar protein 5,10%, kadar lemak 35,53%, kadar pati 66,53%, kadar amilosa 24,47%, serat kasar 3,02%, daya rehidrasi 104,73, *cooking loss* 1,85 dan hasil organoleptik rata-rata menunjukkan skor kesukaan rasa 3,58 (suka), aroma 3,92 (suka), warna 4,04 (suka), dan tekstur 2,83 (agak suka).

#### **A. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian sebagai pembanding antara makaroni ikan patin sebelum dilakukan proses penggorengan.