

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh proporsi tepung walur termodifikasi dan tepung terigu serta konsentrasi natrium bikarbonat terhadap karakteristik *snack* makaroni teri dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi nyata antara perlakuan proporsi tepung walur termodifikasi dan tepung terigu serta konsentrasi natrium bikarbonat pada kadar air, derajat pengembangan, dan tingkat kekerasan *snack* makaroni, namun tidak terdapat interaksi nyata pada kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar pati *snack* makaroni.
2. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan proporsi tepung walur termodifikasi dan tepung terigu 20:80 dengan konsentrasi natrium bikarbonat 2% merupakan *snack* makaroni teri perlakuan terbaik dengan volume pengembangan 30,28%; tingkat kekerasan 0,57 N/mm²; kadar protein 13,07%; kadar lemak 18,30%; kadar air 0,98%; kadar abu 3,24%; kadar pati 41,90%; serta uji organoleptik hedonik meliputi warna 3,67 (agak suka), tekstur 4,20 (agak suka), rasa 3,77 (agak suka).

B. Saran

Sehubungan dengan hasil penelitian, maka penulis mempunyai saran-saran untuk penelitian selanjutnya, antara lain:

1. Diperlukannya tambahan alat penelitian di laboratorium terutama ekstruder, sehingga dapat melancarkan penelitian selanjutnya.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan bahan dari umbi lainnya untuk menghasilkan variasi *snack* makaroni maupun makanan ringan lainnya.