

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil analisa *snack* makaroni dapat diketahui bahwa terdapat pengaruh yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan proporsi tepung jagung ungu dan pati ganyong dengan penambahan tepung ikan kembung terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat. Sedangkan parameter kadar pati, volume pengembangan dan kekerasan tidak terdapat interaksi yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata antara perlakuan proporsi tepung jagung ungu dan pati ganyong dengan penambahan tepung ikan kembung.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada *snack* makaroni proporsi tepung jagung ungu dan pati ganyong (80:20) dengan penambahan tepung ikan kembung 12% dengan karakteristik kadar air 2,72%, kadar abu 1,86%, kadar lemak 23,76%, kadar protein 14,95%, kadar karbohidrat 56,71%, kadar pati 35,55%, volume pengembangan 10,08%, dan kekerasan 1,38 N, serta uji organoleptik hedonic menunjukkan nilai warna 3,36 (netral); aroma 3,96 (netral); rasa 3,48 (netral); dan kerenyahan 3,28 (netral).

#### B. Saran

1. Penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan *snack* makaroni menggunakan komoditi pangan lain berasal dari umbi-umbian yang akaya akan pati sehingga dapat menjadi makanan fungsional.
2. Perlu penelitian lebih lanjut terkait pendugaan umur simpan dari *snack* makaroni sehingga dapat mengetahui masa simpan produk *snack* makaroni.