

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung tapioka : tepung beras : tepung jagung dengan penambahan xanthan gum terhadap kadar air, kadar abu, daya rehidrasi dan *cooking loss*, serta uji organoleptik warna dan tekstur. Sedangkan kadar protein, kadar lemak, kadar pati, kadar amilosa serta uji organoleptik rasa dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata.
2. Perlakuan proporsi tepung tapioka : tepung beras : tepung jagung (65 : 05 : 30 dengan penambahan xanthan gum 2% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan makaroni non gluten dengan nilai kadar air 10,67%, kadar abu 1,62%, kadar protein 7,8%, kadar lemak 2,40%, kadar pati 60,10%, kadar amilosa 17,98%, daya rehidrasi 104,5%, *cooking loss* 1,85%. Dan skor pengujian organoleptik warna 4,00, aroma 3,08, rasa 2,96 , tekstur 3,72. Serta kadar kalsium 289,46%, kadar serat pangan 4,02%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan makaroni non gluten dengan tepung lokal lainnya seperti umbi – umbian.
2. perlu dilakukan perbaikan pada aspek rasa produk makaroni non gluten agar lebih diminati konsumen.