

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kadar air, protein, lemak, karbohidrat, nilai kuat tarik, dan daya serap air pasta fettuccini dipengaruhi secara signifikan ($p < 0,05$) oleh penambahan konsentrasi telur dan proporsi tepung terigu, tapioka, labu kuning, dan hati ayam. Namun, tidak terdapat interaksi yang signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar amilosa dan karbohidrat pasta fettuccini. Skor preferensi warna, aroma, rasa, dan tekstur pasta fettuccini dipengaruhi secara signifikan ($p < 0,05$) oleh penambahan konsentrasi telur dan proporsi tepung terigu, tapioka, labu kuning, dan hati ayam.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan (A1B2) dengan proporsi tepung terigu : tapioka : labu kuning : hati ayam (80%:10%:5%:5%) dan konsentrasi telur 15% yang menghasilkan pasta *fettuccini* dengan kadar air 13,02%, kadar abu 0,99%, kadar protein 12,12%, kadar lemak 2,25%, kadar karbohidrat 71,62%, kadar amilosa 12,94%, kadar pati 51,27%, nilai kuat tarik 0,56 N/mm², dan daya serap air 42,15%, serta hasil organoleptik rata-rata menunjukkan skor kesukaan warna 3,38 (agak suka), aroma 3,19 (agak suka), rasa 3,04 (agak suka), dan tekstur 3,77 (agak suka).
3. Dari perlakuan terbaik (A1B2) dengan proporsi tepung terigu : tapioka : labu kuning : hati ayam (80%:10%:5%:5%) dan telur 15% diperoleh kandungan Fe sebesar 5,24 mg/100 g, kandungan Mg sebesar 14,40 mg/100 gram, kandungan Ca sebesar 10,51 mg/100 gram dan kandungan Zn sebesar 3,57 mg/100 gram.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap parameter lainnya seperti masa simpan dari produk pasta *fettuccini* dan kalori sehingga dapat menjadi sebuah produk yang layak untuk dikonsumsi dan dapat mengetahui apakah sudah memenuhi kebutuhan energi.