

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Uji sensoris pada sampel, tingkat kesukaan secara keseluruhan, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna, nilai tertinggi ada pada perbandingan tepung terigu 80% dan tepung biji durian 20%. Nilai terendah terdapat pada perbandingan tepung terigu 20% dan tepung biji durian 80%. Semakin banyak penambahan tepung biji durian maka tingkat kesukaan makaroni menurun.
2. Hasil uji tekstur makaroni dengan menggunakan alat *Texture Analyzer TXT 32* dapat dilihat nilai tertinggi ada pada perbandingan tepung terigu 80% dan tepung biji durian 20% dengan hasil rata-rata 2,45 mm/s. Nilai terendah ada pada perbandingan tepung terigu 20% dan tepung biji durian 80% dengan hasil rata-rata 1,22 mm/s. Penambahan tepung biji durian pada makaroni semakin besar jumlahnya maka tekstur yang dihasilkan tidak keras.

5.2 Saran

Sebagai usaha diversifikasi pangan sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variabel lain, misalnya masa simpan atau kandungan protein.