

## 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.