

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil analisis uji kadar serat dengan konsentrasi penambahan tepung rumput laut tidak berpengaruh nyata pada pasta *fettuccine*.
2. Konsentrasi penambahan tepung rumput laut berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kekenyalan. Menunjukkan setiap perlakuan sangat berbeda nyata terhadap tingkat kekenyalan pasta *fettuccine*.
3. Hasil analisis uji sensori pasta *fettuccine* dengan konsentrasi penambahan tepung rumput laut tidak berpengaruh terhadap tekstur, namun pada aroma dan warna berpengaruh nyata dengan nilai sensori suka.
4. Hasil analisis untuk perlakuan terbaik pasta *fettuccine* dengan konsentrasi penambahan tepung rumput laut bahwa penilaian untuk sifat sensori pada perlakuan 30% dan untuk perlakuan terbaik pasta *fettuccine* dengan konsentrasi penambahan tepung rumput laut untuk kadar serat dan kekenyalan pada perlakuan 20%.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini analisis terbaik untuk nilai sensori yaitu pada perlakuan 30% karena untuk aroma dan warna lebih disukai. Dan penilaian terbaik untuk kadar serat dan kekenyalan yaitu pada perlakuan 20% karena masih memiliki kekenyalan yang cukup baik. Untuk penelitian selanjutnya dapat memperbaiki dan meningkatkan kadar serat, kekenyalan dengan penelitian yang lebih baik dan meneliti setiap bahan yang akan diuji, untuk dapat menghasilkan adonan pasta yang sesuai.