

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Formulasi tepung rumput laut dan tepung beras coklat tidak berpengaruh terhadap karakteristik kadar serat namun berpengaruh terhadap penurunan kadar air. Kadar air terendah dengan nilai rerata 13.59% terdapat pada perlakuan P5.
2. Panelis mempunyai tingkat kesukaan tersendiri terhadap karakteristik warna, tekstur, aroma dan rasa yang membuat panelis cenderung menyukai puding instan tersebut, warna dengan nilai rerata tertinggi 4 (suka), tekstur puding dengan nilai rerata tertinggi 4,20 (suka), aroma dengan nilai rerata tertinggi 3,90 (suka) dan rasa yang mempunyai nilai rerata tertinggi 3,80 (suka).
3. Perlakuan terbaik puding instan formulasi tepung rumput laut dan tepung beras coklat terdapat pada perlakuan P2 dengan nilai kadar serat 52,88%, kadar air 18,84%, sifat sensoris terhadap warna 3,7 (suka), Tekstur 2,6 (agak suka), aroma 3,1 (suka), dan rasa 3,8 (suka)

#### **B. SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian, olahan puding instan dengan formulasi tepung rumput laut dan tepung beras coklat cukup baik untuk kandungan kadar serat yang dihasilkan, namun dalam penelitian ini belum dilakukan penamabahan bahan perisa untuk memperbaiki karakteristik sensoris aroma, dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penyajian dalam penyeduhan tepung puding instan. Selanjutnya perlu dilakukan pengujian antioksidan karena dalam beras coklat mempunyai kandungan antioksidan yang cukup tinggi.