

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat kesukaan responden terhadap spaghetti buah sukun dengan substitusi tepung sukun 40 persen diperoleh rata-rata warna 4,35, rata-rata aroma 4,32, rata-rata rasa 4,57, rata-rata tekstur 4,1. *Spaghetti* buah sukun dengan substitusi tepung sukun 50 persen rata-rata warna 3,92, rata-rata aroma 3,75, rata-rata rasa 4,12, rata-rata tekstur 3,67. *Spaghetti* buah sukun dengan substitusi tepung sukun 60 persen rata-rata warna 3,45, rata-rata aroma 3,15, rata-rata rasa 3,62, rata-rata tekstur 3,12.
2. Formula terbaik dalam pembuatan *spaghetti* buah sukun dengan substitusi tepung sukun sebesar 40 persen dan hasil uji ranking rata-rata menyeluruh yaitu 4,34, dengan masing-masing rata-rata warna 4,35, rata-rata aroma 4,32, rata-rata rasa 4,57 dan rata-rata tekstur 4,1.
3. Hasil analisis kandungan gizi spaghetti buah sukun dengan substitusi tepung sukun 40 persen diperoleh kadar air (9,15% b/b), kadar abu (1,86% b/b), karbohidrat (64,2% b/b), lemak total (8,33% b/b), dan protein (8,16% b/b).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menguji daya simpan dan keamanan pangan (aspek mikrobiologi) pada spaghetti buah sukun.
2. Perlu dilakukan penelitian dalam pembuatan spaghetti dari berbagai jenis buah yang sudah dijadikan tepung sehingga rasa spaghetti lebih bervariasi dan lebih menarik.