

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perlakuan substitusi tepung mocaf berpengaruh sangat nyata terhadap parameter kimia yaitu kadar air, kadar protein, tekstur dan kadar abu. Perlakuan substitusi tepung mocaf berpengaruh sangat nyata terhadap parameter uji organoleptik yaitu mutu hedonik (Tekstur) dan hedonik (Aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan)
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 37,5%: (tepung mocaf) dengan parameter analisa organoleptik atribut tekstur renyah (3,93), rasa agak suka (3,83), aroma agak suka (3,57), penerimaan keseluruhan (3,71), tekstur (282,61 *gF*), menghasilkan warna *soft orange* dengan nilai  $L^*$  79,5,  $a^*$  4,25,  $b^*$  48,50, kadar air 2,84%, kadar protein 6,59%, kadar abu 2,15%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai teknik penggorengan dengan suhu yang sama untuk mendapatkan warna yang sesuai.