

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Dari hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan tepung kacang hijau dalam pembuatan wollapa memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan 1 % (P.0,01) (wollapa dari sifat organoleptik yaitu, kadar protein, warna, rasa, aroma, dan tekstur pada produk wollapa.
2. Perlakuan terbaik dari penambahan tepung kacang hijau terhadap wollapa terdapat pada perlakuan P3 (penambahan tepung kacang hijau sebanyak 20%) dengan skor rata-rata nilai untuk rasa sebesar 3,822 (sangat suka), aroma 3,711(sangat suka), warna 3,667 (sangat suka), tekstur 3,756 (sangat suka) sedangkan kadar protein tertinggi terdapat pada( penambahan tepung kacang hijau 25% dengan nilai rata-rata 31,954.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut khususnya kadar air dari tepung kacang hijau sebagai bahan tambahan dalam pembuatan wollapa. Dalam pembuatan tepung kacang hijau harus memiliki standar NSI.