

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang sangat signifikan terhadap organoleptik pasta makaroni pisang kepok dilihat dari rasa, warna, aroma dan tekstur yang dihasilkan. Perlakuan yang dianggap terbaik dalam menghasilkan produk pasta makaroni pisang kepok adalah pemberian tepung pisang kepok 5 % dalam proses pembuatan pasta makaroni pisang kepok dengan karakteristik produk yang dihasilkan memiliki nilai warna 4,639 (sangat suka), aroma 4,277 (sangat suka), rasa 4,806 (sangat suka) dan tesktur 4,722 (sangat suka).

5.2. Saran

Dari kesimpulan diatas maka disarankan bahwa dalam pembuatan pasta makaroni pisang kepok dengan menggunakan tepung pisang kepok sebaiknya menggunakan 5 % sehingga dapat menghasilkan produk yang baik dan sifat organoleptik dari pasta macaroni pisang kepok dan dapat diterima oleh konsumen.