

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berlandaskan pada penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perlakuan interaksi tepung jali dan tepung terigu 70%:30% dengan bahan pengikat maltodekstrin memperoleh hasil terbaik terhadap karakteristik kimia pada kadar air (3,42%), protein (8,56%), dan TPT (5,80%), serta karakteristik sensorik pada mutu rasa 3,15 (suka), tekstur 3,13 (suka), dan warna 3,05 (suka).
2. Perlakuan formula tepung jali dan tepung terigu 70%:30% memperoleh hasil terbaik terhadap karakteristik kimia pada kadar air (4,10%), dan TPT (4,62%), serta karakteristik sensorik pada mutu rasa 2,96 (suka), tekstur 2,93 (suka), dan warna 2,83 (suka).
3. Perlakuan bahan pengikat maltodekstrin menghasilkan karakteristik sensorik *kaastengels* jali terbaik terhadap mutu rasa 2,98 (suka), aroma 2,86 (suka), tekstur 2,97 (suka), dan warna 2,95 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan pada penelitian skripsi ini, diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan kadar karbohidrat, serat kasar, lemak jenuh, lemak total serta vitamin pada *kaastengels* karena diduga tepung jali yang terkandung pada *kaastengels* memiliki kandungan gizi yang baik sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan fungsional demi mencukupi angka kebutuhan gizi masyarakat Indonesia.