

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dilakukan, maka kesimpulan dari penulisan skripsi ini adalah :

1. Terdapat perbedaan hasil uji kimia pada tortila substitusi tepung kacang hijau dengan berbagai perbandingan dibuktikan dengan adanya penurunan dan kenaikan kadar gizi kimianya.
2. Terdapat perbedaan hasil uji organoleptik dengan perlakuan kode 726 yang paling disukai oleh panelis yaitu tortila dengan perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung kacang hijau sebanyak 80:20% dengan warna 3.16, rasa 3.04, aroma 3.20, tekstur 2.96.
3. Kadar karbohidrat terbaik ada pada perlakuan kode 554 dengan perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung kacang hijau sebanyak 70:30% dengan 13.3067%, kadar protein terbaik ada pada perlakuan kode 517 sebagai kontrol dengan 5.9567%, kadar serat kasar terbaik ada pada kode kode 554 dengan perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung kacang hijau sebanyak 70:30% dengan 0.110%, dan kadar air ada pada kode 517 sebagai kontrol dan 612 dengan perbandingan 90:10% dengan 12.800%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan peneliti adalah :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi lain pada produk tortila substitusi kacang hijau ini seperti terkait kandungan vitamin, mineral, serta lemaknya
2. Perlu dilakukan uji lanjut terkait fisik tortila seperti *hardness* dan elastisitasnya.