

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *Tortellini Millet Pasta* dengan substitusi tepung millet, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Resep *Tortellini Millet Pasta* dengan substitusi tepung millet yaitu 70 : 30 (tepung millet : tepung beras). Teknik olah yang digunakan meliputi *mixing*, *rolling*, dan *boiling* untuk pasta dan *sautéing* untuk saus, dan penyajian menggunakan dinner plate dengan creamy tomato sauce sebagai pelengkap.
2. Dari hasil uji sensoris skala luas yang dilaksanakan melalui Pameran Proyek Akhir Boga 2019, produk pengembangan *Tortellini Millet Pasta* mendapatkan rerata warna 3,55; aroma 3,38; rasa 3,48; tekstur 3,5; dan keseluruhan memiliki rerata 3,6 yang berarti produk *Tortellini Millet Pasta* disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.
3. Hasil uji proksimat menunjukkan kandungan gizi dari *Tortellini Millet Pasta* terdapat kalori total 137 kal, energi dari lemak 25 kal, lemak total 6 gr atau 10% dari kebutuhan %AKG, protein 19 gr atau 32% dari kebutuhan %AKG, dan kandungan karbohidrat total sebanyak 9 gr atau 3 % dari kebutuhan %AKG.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Penelitian tentang produk berbahan baku tepung millet perlu dilanjutkan terutama pada warna, aroma, rasa, dan tekstur untuk memunculkan inovasi-inovasi produk baru.
2. Dalam produk *Tortellini Millet Pasta* menggunakan substitusi tepung millet sebanyak 70% agar menambah waktu proses perebusan selama ± 10 menit supaya tekstur pada pasta tetap baik dan *al dente*.