

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Perbandingan gluten tepung terigu dan tepung kedelai berpengaruh terhadap kadar abu, kadar serat pangan tak larut, kadar serat pangan larut, serat pangan total dan aktivitas antioksidan. Namun tidak berpengaruh terhadap kadar air.
2. Jumlah penambahan tepung umbi bit berpengaruh terhadap serat pangan tak larut, serat pangan total, dan aktivitas antioksidan. Namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu dan serat pangan larut.
3. Terdapat interaksi antara perbandingan gluten tepung terigu dan tepung kedelai dengan jumlah penambahan tepung umbi hit terhadap kadar serat pangan tak larut, kadar serat pangan larut, kadar serat pangan total, dan aktivitas antioksidan.
4. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan keseluruhan aktivitas antioksidan yang tertinggi maka perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan daging tiruan dengan perbandingan tepung kacang kedelai dan gluten tepung terigu 50 : 50 dan penambahan tepung umbi bit sebesar 0,15 g.

### B. Saran

Dari data yang didapatkan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daging analog dan cara menghilangkan rasa pahit pada tepung kedelainya. Selain itu bit yang digunakan menggunakan bit yang segar

kemudian dibuat tepung atau diekstraksi dan perlu melakukan analisis lainnya seperti uji protein, warna, dan lemak.