5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.Kesimpulan

- Ditinjau dari segi fisik, serat pada wortel mengakibatkan meningkatnya nilai densitas, kekerasan, rasio pengembangan longitudinal, namun menurunkan nilai kerenyahan, rasio pengembangan radial, dan porositas.
- Peningkatan konsentrasi wortel mengakibatkan penurunan nilai L dan peningkatan nilai b*.
- Semakin tinggi konsentrasi wortel yang diberikan meningkatkan kandungan betakarotennya.
- Kombinasi ekstrudat terbaik adalah ekstrudat yang diberi penambahan wortel 10% karena sifat fisiknya dapat diterima secara visual serta kandungan betakarotennya cukup tinggi.

5.2.Saran

- Pengujian serat pangan dengan metode enzimatik dapat diterapkan untuk bahan yang mengandung pati >2% agar hasil yang diperoleh lebih akurat.
- Perlu dilakukan pengujian porositas dengan alat *porosimeter* sebagai pembanding.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menjaga betakaroten pada ekstrudat agar tetap optimal sebagai contoh dengan menggunakan bahan mikroenkapsulasi.