

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung sukun dan tepung jagung pada pembuatan mi kering dapat mempengaruhi hasil analisa kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat dan kadar protein pada mi kering yang dihasilkan. Substitusi tepung sukun dan tepung jagung juga mempengaruhi warna, aroma, rasa dan tekstur pada hasil uji organoleptik.
2. Formulasi terbaik komposisi tepung sukun, tepung jagung dan tepung terigu dalam pembuatan mi kering yaitu 20% tepung sukun, 30% tepung jagung dan 50% tepung terigu. Formulasi tersebut menghasilkan kadar air 6,32%, kadar abu 0,81%, kadar karbohidrat 42,41% dan kadar protein 13,45%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan baik dalam pelaksanaan maupun pada hasil yang diperoleh, maka diberikan saran supaya dilakukan penelitian lebih lanjut pada penelitian pembuatan produk mi kering modifikasi dari tepung lain untuk mendapatkan produk yang baru.