

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari produk mi kering memiliki nilai kadar air rata – rata 9.866%, kadar abu 2.62%, dan jumlah protein 7,49%. Dalam semua analisa yang telah dilakukan didapatkan hasil analisa dengan nilai yang masih dibawah syarat maksimum yang telah ditetapkan SNI 01-2774-1992 standar mutu mi kering dimana syarat standar yang telah ditetapkan yaitu 8 – 10% untuk kadar air, maksimal 3% untuk kadar abu, dan minimal 8% untuk protein.
2. Hasil dari kadar protein yang justru meningkat dengan meningkatnya tepung sukun dikarenakan dalam preparasi sampel ada kesalahan dari individu atau human error yang kurang teliti pada saat proses penyaringan karena pada saat proses analisa menggunakan UV-Vis kadar protein yang sulit untuk dideteksi karena filtratnya yang terlalu keruh sehingga absorbansi yang diperoleh itu tinggi. Hal lain juga bisa disebabkan karena keterbatasan kemampuan alat UV-Vis di laboratorium analitik instrumen yang hanya bisa membaca absorbansi sampai 4 saja jadi nilai protein yang dihasilkan menjadi error jika larutannya terlalu keruh serta penambahan telur 10% sangat berpengaruh dalam jumlah protein yang dihasilkan.

5.2 SARAN

Sebaiknya dalam proses pengeringan mi basah menjadi mi kering, oven yang digunakan harus lebih dimaksimalkan lagi kinerjanya karena oven yang digunakan untuk proses pengeringan tersebut adalah oven yang dirancang oleh mahasiswa D4 yang masih belum maksimal.

Dalam analisa kadar protein yang dilakukan sebaiknya sampel yang dianalisa harus lebih teliti terutama pada saat penyaringan karena sangat berpengaruh pada nilai absorbansi yang dihasilkan.