

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Temperatur dan waktu mempengaruhi sifat fisik dan sifat kimia (bau, rasa, warna, tekstur, kadar air, kadar abu, dan bilangan protein) pada pembuatan mi instan jagung.
2. Temperatur dan waktu optimal *dryer* pada pembuatan mi instan jagung terdapat pada sampel TW0, yaitu 80°C selama 90 menit dengan kandungan kadar air sebesar 9,87%, kadar abu sebesar 1,78% dan kadar protein dalam 200 gram sampel sebesar 16,1952% yang memenuhi Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 dan Standar Nasional Indonesia 3551:2012.

#### **5.2 Saran**

Pembuatan mi instan jagung ini menggunakan alat *Tray Dryer* yang dirancang oleh Kelompok Mahasiswa D4 Teknologi Kimia Industri Politeknik Negeri Sriwijaya Produk Pangan Angkatan 2015 yang pengerjaan alatnya oleh Teknisi Laboratorium Jurusan Teknik Kimia yang mana alat tersebut belum memenuhi Standar Nasional Indonesia. Jadi, diharapkan untuk memperbaiki program pengaturan temperatur dan waktu pada alat yang terhubung ke aplikasi di PC/Laptop sebelum menggunakannya lagi.

Komposisi pembuatan mi instan jagung ini menggunakan 40% tepung jagung, untuk mengurangi penggunaan terigu maka diharapkan ada penelitian lanjutan dengan komposisi tepung jagung diatas 40% agar mengurangi penggunaan tepung terigu dalam mendukung program pemerintah meningkatkan nilai tambah penggunaan tepung jagung.