

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Penambahan sari daun kelor memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, serat kasar, antioksidan, daya serap minyak maupun organoleptik pada warna, aroma, rasa, dan tekstur pada mi kremes yang dihasilkan.
2. Berdasarkan organoleptik produk yang paling disukai adalah produk pada perlakuan C (Penambahan sari daun kelor 20%) Dengan analisis kimia yaitu kadar air 5,00%, kadar abu 0,90%, kadar protein 14,35%, kadar lemak 21,40%, kadar karbohidrat 58,34%, serat kasar 4,73%, aktivitas antioksidan 8,66%, daya serap minyak 14,30%, dan penilaian organoleptik dengan nilai warna 3,70, aroma 3,40, rasa 3,60 dan tekstur 3,25.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran selanjutnya sebagai berikut:

1. Menentukan atau membuat bumbu untuk produk mi kremes ini sehingga mempunyai rasa yang khas maupun enak.
2. Mendapatkan nilai antioksidan yang tinggi dari peneliti sebelumnya.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk membuat kadar lemak menjadi rendah
4. Meminimalisir aroma langu yang ada pada produk mi kremes.