

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk daun singkong pada pembuatan mi basah memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik (daya serap air dan cooking loss), kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, aktivitas antioksidan, dan organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur).
2. Karakteristik organoleptik perlakuan terbaik adalah mi basah dengan perlakuan C (penambahan bubuk daun singkong 10%) dengan nilai organoleptik warna 3,45 (biasa), aroma 3,05 (biasa), rasa 3,50 (biasa) dan tekstur 3,45 (biasa). Berdasarkan analisis fisik yaitu daya serap air 58,97%, dan cooking loss 6,13%, analisis kimia yaitu kadar air 37,5%, kadar abu 0,72%, kadar protein 9,06%, kadar lemak 3,32%, karbohidrat 49,40%, serat kasar 2,66% dan aktivitas antioksidan 21,13%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap :

1. Mengganti metode pengeringan daun singkong agar tidak merusak aktivitas antioksidan mi yang dihasilkan.
2. Menambahkan bahan tambahan lain untuk memperbaiki aroma mi yang dihasilkan.
3. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar HCN yang terdapat didalam bubuk daun singkong.