

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan sari daun sirih memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, antioksidan, maupun organoleptik pada warna, aroma, rasa, dan tekstur pada mi kering yang dihasilkan.
2. Berdasarkan organoleptik produk yang paling disukai adalah produk pada perlakuan B (Penambahan sari daun sirih 10%) dengan nilai terhadap warna (4,05), aroma (3,85), rasa (4,10) dan tekstur (4,15). Mi kering dengan perlakuan B mendapatkan hasil dari kadar air (6,25%), kadar abu (1,10%), kadar protein (11,76%), kadar lemak (2,42%), kadar karbohidrat (78,47%), warna (122,34), dan aktivitas antioksidan (16,64%).

### 5.2 Saran

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

Menentukan atau membuat bumbu untuk produk mi kering ini sehingga mempunyai rasa yang khas maupun enak.

