

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penambahan konsentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodeskrin pada pengolahan mie kering dapat diambil kesimpulan sebagai berikut;

1. Perlakuan penambahan konsentrasi pewarna alamidaun pepaya terenkapsulasi maltodeskrin pada mie instan memberikan pengaruh nyata terhadap Hue, daya serap air,waktu pemasakan, protein, abu, klorofil total, antioksidan, karbohidrat, warna dan tesktur.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik mie kering penambahan bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodekstrin adalah perlakuan C (konsentrasi bubuk pewarna alami daun pepaya terenkapsulasi maltodeskrin 20g) dengan karakteristik, Hue (160,87), daya serap air (145,12%), waktu pemasakan (5,00%), protein (9,51%), abu (2,69), air (2,27%),klorofil total 1,05 mg/L), antioksidan IC<sub>50</sub> 11,26%), lemak (0,64%) dan karbohidrat (84,73%). Serta penerimaan panelis terhadap rasa (3,5%), warna (3,55%), tekstur (3,7%) dan warna (3,30%)

### 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Perlunya penelitian lanjut mengenai masa simpan umur mie kering yang dilaksanakan untuk mengetahui umur



