

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penambahan bubuk pegagan pada pengolahan mi basah dari tepung terigu dan MOCAF dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan penambahan bubuk pegagan pada mi basah dari tepung terigu dan MOCAF memberikan pengaruh nyata terhadap °Hue, kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, aktivitas antioksidan, warna dan aroma.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik mi basah dengan penambahan bubuk pegagan adalah perlakuan B (penambahan bubuk pegagan 2%) dengan karakteristik, °Hue 179,50, daya serap air 105,40%, kadar air 33,15%, kadar abu 2,63%, protein 9,61%, lemak 3,90%, karbohidrat 50,71%, dan aktivitas antioksidan 17,96%. Serta penerimaan panelis terhadap warna 4,30 (suka), aroma 3,40 (biasa), tekstur 3,90 (suka), rasa 3,60 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan mi basah dari tepung terigu dan MOCAF dengan penambahan bubuk pegagan, serta dilakukan uji mikrobiologi.