

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu pengaruh penambahan minyak sawit merah terhadap mi kering dari campuran MOCAF dan tepung jagung dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan konsentrasi minyak sawit merah terhadap mi kering dari campuran MOCAF dan tepung jagung memberikan pengaruh nyata terhadap daya serap air, elastisitas, nilai Hue, kadar air, abu, lemak, karbohidrat, total karotenoid, aktivitas antioksidan, warna, tekstur dan rasa.
2. Hasil uji organoleptik dapat ditetapkan produk terbaik mi kering penambahan minyak sawit merah adalah perlakuan E (penambahan 8% MSM) dengan nilai karakteristik daya serap air (113,33%), elastisitas (7,29%), °Hue 80,55 (*yellow red*), kadar air (7,22%), kadar abu (2,89%), kadar protein (7,50%), kadar lemak (6,96%), kadar karbohidrat (75,43%), total karotenoid (117,45 µg/g), aktivitas antioksidan dengan % inhibisi (15,45%). Penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), tekstur 3,15 (biasa) dan rasa 3,38 (biasa).
3. Produk terpilih yaitu perlakuan E dengan penambahan 8% MSM didapatkan hasil aktivitas vitamin A sebesar 767,63 RE dalam 70 g takaran saji. Produk ini memenuhi vitamin A 100% dari AKG untuk orang dewasa yang ditetapkan 600 RE/hari sesuai SK Menteri Kesehatan RI No. 28 Tahun 2019.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menggunakan alat ekstruder pemasak pencetak agar menghasilkan untaian mi lebih padat dan tidak mudah rapuh. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan umur mi kering yang telah dilaksanakan.