

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan sari bayam merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik mie kering campuran tepung terigu dan tepung MOCAF seperti aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, bilangan asam dan warna dan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma, rasa dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik mutu mie kering bayam merah campuran tepung terigu dan tepung MOCAF didapatkan pada perlakuan E (penambahan bayam merah 16%) dengan nilai warna 3,45 (biasa), aroma 3,20 (biasa), rasa 3,80 (suka) dan tekstur 3,60 (suka), aktivitas antioksidan (59,32%), kadar air (9,11%), kadar abu (2,82%), kadar protein (13,34%), kadar lemak (3,78%), kadar karbohidrat (71,81%) dan bilangan asam (1,96%)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan cara mempertahankan warna dari mie kering bayam merah dengan campuran tepung terigu dan tepung MOCAF dan melakukan uji angka lempeng total.