

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung porang terhadap karakteristik mie basah campuran ubi jalar ungu dan terigu berpengaruh nyata terhadap daya serap air, elastisitas, warna, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar serat kasar, dan sifat organoleptik tekstur, namun tidak berpengaruh pada aktivitas antioksidan; dan sifat organoleptik warna, rasa dan aroma.
2. Penambahan tepung porang 4% pada mie basah campuran tepung ubi jalar ungu dan terigu memperoleh perlakuan terbaik. Berdasarkan hasil pengujian, karakteristik mie ini adalah sebagai berikut: daya serap air 100,42%, elastisitas 13,81%, warna 27,88%, kadar air 64,11%, kadar abu 2,82%, kadar protein 1,93%, kadar lemak 1,31%, karbohidrat 29,67%, serat kasar 4,67%, aktivitas antioksidan 40,20% serta organoleptik warna 3,73 (suka), aroma 3,93 (suka), rasa 3,13 (biasa) dan tekstur 3,07 (biasa).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya melakukan upaya peningkatan kadar protein mie basah campuran tepung ubi jalar ungu dan terigu yang ditambahkan tepung porang.