

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh penambahan tepung glukomanan terhadap karakteristik mi basah dari MOCAF dan tepung kacang hijau dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung glukomanan pada mi basah dari MOCAF dan tepung kacang hijau memberikan pengaruh nyata terhadap daya serap air, *cooking loss*, elastisitas, kadar air, kadar abu, dan kadar karbohidrat.
2. Berdasarkan uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik berdasarkan penilaian panelis terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah perlakuan E dengan penambahan glukomanan 2% dengan nilai warna 3,10 (biasa), aroma 3,05 (biasa), tekstur 3,60 (suka), dan rasa 3,30 (biasa). Berdasarkan karakteristik daya serap air (176,66%), *cooking loss* (7,00%), elastisitas (19,46%), kadar air (47,62%), kadar abu (2,76%), kadar protein (8,08%), kadar lemak (0,57%), dan kadar karbohidrat *by difference* (40,57%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penggunaan ekstruder pada pembuatan mi non terigu lebih disarankan agar mi yang dihasilkan memiliki untaian mi yang lebih baik dan adonan mi lebih tercampur rata. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang umur simpan mi basah dari MOCAF dan tepung kacang hijau yang dengan penambahan tepung glukomanan.