

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu pengaruh penambahan bubuk bungkil kelapa terhadap mie kering Mocaf dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan konsentrasi bubuk bungkil kelapa terhadap mie kering Mocaf memberikan pengaruh nyata terhadap daya serap air, elastisitas, kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, serat, uji organoleptik aroma, rasa, dan tekstur. Tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik warna.
2. Hasil uji organoleptik dapat ditetapkan produk terbaik mie kering Mocaf penambahan bubuk bungkil kelapa adalah perlakuan D (penambahan 15% BBK) dengan nilai karakteristik daya serap air (129,59%), elastisitas (10,93%), kadar air (5,95%), kadar abu (2,98%), kadar protein (7,83%), kadar lemak (3,13%), kadar karbohidrat (80,08%), kadar serat (9,37%). Penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap warna 3,75 (suka), aroma 4,05 (suka), tekstur 3,7 (suka) dan rasa 3,85 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menambahkan bahan lain yang mempunyai protein tinggi sehingga mie Mocaf yang dihasilkan sesuai dengan SNI mie kering. Disarankan juga untuk pembuatan bubuk bungkil kelapa menggunakan ayakan minimal 80 mesh sehingga tekstur dan rasa yang dihasilkan lebih baik atau tidak berpasir.