

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formula mi kering dengan substitusi tepung kulit singkong, tepung ikan bilih dan tepung terigu yang dikembangkan dengan persentase yang berbeda. F0 dengan 100% tepung terigu, F1 dengan perbandingan 70% tepung kulit singkong + 30% tepung terigu, F2 dengan perbandingan 50% tepung kulit singkong + 20% tepung ikan bilih + 30% tepung terigu, F3 dengan perbandingan 40% tepung kulit singkong + 30% tepung ikan bilih + 30 % tepung terigu, dan F4 dengan perbandingan 30% tepung kulit singkong + 40% tepung ikan bilih + 30% tepung terigu.
2. Formula dengan daya terima tertinggi pada uji organoleptik diperoleh oleh F4 dengan total skor median 531 dibandingkan dengan 3 formula lainnya. F4 memiliki karakteristik mi dengan warna agak kecokelatan, tekstur biasa, aroma biasa dan rasa agak asin. Sedangkan berdasarkan kandungan gizinya, F4 merupakan formula terbaik dengan total skor yang didapatkan F4 sebesar 116,54%. Total skor F4 lebih tinggi dibandingkan dengan formula lainnya.
3. Hasil uji kandungan proksimat dan mineralnya menunjukkan bahwa kadar air mengalami penurunan dari F0 hingga F4. Kadar abu, karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, dan serat pangan mengalami peningkatan dari F0 hingga F4. Sedangkan mineral *zinc* mengalami

penurunan pada F0 hingga F2 dan mengalami peningkatan dari F2 hingga F4.

4. Formula terbaik berdasarkan 5 perlakuan, F4 merupakan formula terbaik mi kering berdasarkan keseluruhan total skor uji hedonik sebesar 531 dan skor uji kandungan gizi sebesar 116,54%.

6.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya, sebaiknya menggunakan mesin penggiling tepung untuk menghasilkan tepung yang halus agar memudahkan ketika diadon dan meminimalkan tekstur pada produk.
2. Sebaiknya menggunakan alat untuk mengaduk adonan tercampur dengan rata untuk meminimalisir mi putus – putus dan menggunakan cetakan mi untuk menyamakan bentuk mi.
3. Dalam proses pembuatan, diharapkan peneliti selanjutnya memperhatikan kembali hasil produk yang dihasilkan untuk meminimalisir kejadian *browning* atau perubahan warna pada produk.
4. Dalam pengovenan perlu diperhatikan pengeringan bahan yang akan dijadikan tepung dan diusahakan bahan benar – benar kering sehingga lebih mudah pada saat dihancurkan.
5. Untuk memenuhi kriteria syarat mi kering untuk penderita diabetes disesuaikan kembali dengan syarat mutu SNI atau syarat mutu Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

6. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk intervensi langsung mengenai dampak indeks glikemik terhadap produk mi kering substitusi tepung kulit singkong dan tepung ikan bilih.

