

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan berbagai komponen telur dalam pembuatan mie mentah memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, daya serap air, daya pengembangan, uji warna (*redness*) akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap uji organoleptik (warna, tekstur, aroma dan rasa). Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada penelitian C yaitu penambahan kuning telur dengan kadar air 68,53%, daya serap air 64,19%, daya pengembangan 26,12%, uji warna 9,70 dan intensitas sensori dengan warna merah, aroma, tekstur dan rasa netral.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisiko-kimia mie mentah dengan penambahan komponen telur dan diharapkan melakukan penelitian tentang kandungan protein yang terdapat dalam mie.

