

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Penambahan tepung kacang kedelai berpengaruh nyata terhadap karakteristik mie kering berbahan dasar tepung terigu dan ubi jalar ungu seperti aktivitas kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, total fenolik, rasa, dan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna, aroma dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik mutu mi kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dengan penambahan tepung kacang kedelai didapatkan pada perlakuan B (penambahan tepung kacang kedelai 15%) dengan skor warna 3,36 (suka), aroma (3,26), tekstur (3,30) dan rasa (3,43) dengan hasil analisis kadar air (10,12%), kadar abu (1,21%), kadar protein (10,72%), kadar karbohidrat (73,11%), aktivitas antioksidan (52,87%), dan total fenolik (24,59%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap :

1. menambahkan bahan tambahan yang dapat mengurangi rasa pahit dan aroma langu karna penambahan tepung kacang kedelai.
2. Melakukan pengujian kekenyalan pada mi