

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1.Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan sari daun sungkai berpengaruh nyata terhadap karakteristik mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun seperti aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, total fenolik, dan rasa. Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, warna, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik mutu mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun dengan penambahan sari daun sungkai didapatkan pada perlakuan E (penambahan sari daun sungkai 8%) dengan nilai rata-rata yaitu: kadar air (8%), kadar abu (1,88%), kadar lemak (3,56%), kadar protein (11,93%), kadar karbohidrat (72,62%), aktivitas antioksidan (56,39%), total fenolik (257,31 mg GAE/g), warna 3,8% (suka), aroma 3,35% (biasa), rasa 3,2% (biasa), dan tekstur 3,65% (suka).

1.2.Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan uji elastisitas dan analisa sebelum mi dikeringkan pada mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun dengan penambahan sari daun sungkai.