

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung rebung terhadap karakteristik mi basah maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan perbandingan tepung terigu dengan tepung rebung berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar karbohidrat, kadar serat, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar lemak.
2. Mi basah dengan perlakuan C (Tepung rebung 90% : tepung rebung 10%) merupakan produk dengan karakteristik terbaik karena dari segi organoleptik agak disukai oleh panelis dan memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Hasil pengujian terhadap produk C di peroleh rata-rata rasa (3,6), tekstur (3,7), aroma (3,5), warna (3,8), dan memiliki kandungan gizi dengan kadar air (63,52%), kadar protein (4,87%), kadar abu (0,66%), kadar lemak (0,83%), kadar karbohidrat (33,88%), dan kadar serat kasar (3,22%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap mi basah dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar air mi basah agar sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) mi basah.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung rebung terhadap karakteristik mi kering, sehingga mi tersebut memiliki daya simpan yang cukup tahan lama dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibandingkan mi basah.