

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Penambahan pati resisten dan tepung terigu pada pembuatan mi kering sagu berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar serat makanan, daya serap air uji organoleptik pada tekstur dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap lemak, pati resisten, energi, daya cerna pati dan uji organoleptik pada warna dan aroma dari mi kering sagu.
2. Berdasarkan penilaian uji organoleptik produk mi kering sagu yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan C (pati sagu 70g : tepung terigu 20g + pati resisten 10g). Hasil pengujian terhadap perlakuan C diperoleh dari rata-rata nilai kesukaan rasa (3,52), warna (3,56), aroma (3,28), tekstur (3,88). Pati resisten (7,47), kadar air (10,66%), kadar abu (0,64%), protein (6,40%), lemak (1,25%), karbohidrat (80,80%), serat makanan (4,74%), nilai energi (341,38%), daya cerna pati *in vitro* (90,33%), daya serap air (62,72%) dan angka lempeng total ( $7,6 \times 10^3$ ).

### 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah harus dilakukan perbaikan terhadap formula mi kering sagu menggunakan pati resisten Tipe III untuk pengembangan pembuatan mi kering sagu secara komersial dan dilakukan pengujian daya cerna pati secara *in vivo* pada hewan seperti tikus serta harus dilakukan analisis dari pati resisten tersebut.