

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan tepung ikan bilih pada produk mi kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung talas memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, daya serap air, kekerasan, organoleptik warna dan rasa. Namun, berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik aroma dan tekstur.
2. Formulasi terbaik dalam pembuatan mi kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung talas dengan penambahan tepung Ikan bilih berdasarkan uji organoleptik yaitu pada perlakuan C (penambahan tepung Ikan Bilih 14%), dengan hasil organoleptik warna 4,3 (suka), aroma 3,85 (biasa), rasa 4,0 (suka) dan tekstur 4,15 (suka). Hasil analisis fisikokimia pada perlakuan C yaitu kadar air (7,22%), kadar abu (3,0%), kadar protein (16,34%), kadar lemak (2,13%), kadar karbohidrat (72,02 %), daya serap air (207%), dan kekerasan (70,3/cm<sup>2</sup> ). Nilai indeks glikemik mi kering yang didapat pada perlakuan C (penambahan tepung Ikan Bilih 14%) adalah 45,08

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan terkait kandungan mineral yang terkandung dalam mi kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung talas dengan penambahan ikan bilih.