

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan *puree* umbi bit pada produk mi kering berbahan dasar tepung terigu dengan substitusi tepung sorgum memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, elastisitas, warna, organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Formulasi terbaik dalam pembuatan mi kering berbahan dasar tepung terigu substitusi tepung sorgum dengan penambahan *puree* umbi bit yaitu pada perlakuan E (penambahan *puree* umbi bit 12%), dengan hasil organoleptik warna 4,65 (suka), aroma 4,14 (suka), rasa 3,9 (suka) dan tekstur 4,3 (suka). Hasil analisis fisikokimia yaitu kadar air (8,89%), kadar abu (2,83%), kadar protein (13,58%), kadar lemak (2,80%), kadar karbohidrat (71,89%), elastisitas (57,27%), daya serap air (153,33%) dan ALT ($7,9 \times 10^4$ CFU/g)

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan penambahan umbi bit yang lebih banyak agar mendapatkan nilai gizi yang lebih baik.

