

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Formulasi tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu, dan tepung terigu berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap analisis kadar air, lemak, protein, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik warna dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik mutu mi kering campuran tepung kacang hijau, tepung ubi jalar ungu, dan tepung terigu berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, analisis mikroba dan penilaian organoleptik yaitu didapatkan pada perlakuan D (dengan pencampuran tepung kacang hijau 20%, tepung ubi jalar ungu 20% dan tepung terigu 60%) dengan nilai rata-rata kadar air (12,67%), kadar abu (2,87%), kadar abu tidak larut dalam asam (0,67%), kadar protein (13,65%), kadar lemak (1,56%), kadar karbohidrat (69,23%), aktivitas antioksidan (43,37%), kekerasan ($58,35\text{N/cm}^2$), ALT (3,27 CFU/g), dan skor organoleptik warna (3,32) aroma (3,32), rasa (3,24) dan tekstur (2,92).



Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan upaya mengurangi kadar abu tidak larut dalam asam pada produk mi kering. Selain itu penulis juga menyarankan untuk melakukan pengujian lanjutan pada produk yaitu uji aktivitas antioksidan setelah produk direbus .