

BAB VI : KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan Hasil Penelitian Pengembangan Produk Dengan Judul Pemanfaatan Substitusi Ubi Ungu Dengan Penambahan Bunga Telang Dalam Pembuatan Mie Kering Sebagai Makanan Alternatif Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes, Disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis kandungan zat gizi, diperoleh bahwa formula F1 merupakan formula terbaik dibandingkan F0, F2, dan F3. Formula 1 memiliki kandungan air dan lemak yang lebih tinggi, karbohidrat dan protein yang lebih rendah daripada formula penambahan lainnya. Peningkatan kadar air dan karbohidrat berpengaruh nyata secara signifikan seiring penambahan pasta ubi ungu dan bubuk bunga telang, sedangkan kadar abu, lemak, dan protein, tidak berbeda nyata.
2. Berdasarkan hasil uji daya terima produk mie dengan substitusi ubi ungu dengan penambahan bunga telang, F3 merupakan formula yang diterima dan disukai, yaitu dengan karakteristik warna hijau gelap, aroma netral, rasa netral, dan tekstur agak kenyal. Hasil uji hedonik pada atribut warna, aroma, tekstur signifikan berbeda nyata sedangkan pada atribut rasa tidak berbeda nyata.
3. Hasil analisis aktivitas antioksidan dengan metode IC50, diperoleh F3 merupakan formula yang menghasilkan aktivitas antioksidan lebih tinggi daripada formula lainnya, namun masih pada kategori antioksidan sangat

lemah. Aktivitas antioksidan meningkat seiring penambahan pasta ubi ungu dan substitusi bubuk bunga telang.

4. Formula terpilih berdasarkan total pembobotan hasil uji daya terima dan kandungan zat gizi yaitu F3 dengan penambahan pasta ubi ungu dan perbandingan tepung yaitu 27:25 gram. F3 memiliki keunggulan pada kandungan air, lemak, dan protein daripada formula lainnya serta memperoleh tingkat kesukaan panelis berdasarkan hasil uji hedonik.

6.2 Saran

1. Dilakukan uji ketahanan dan keawetan produk, untuk menilai mutu dan kualitas produk pada penelitian.
2. Dilakukan penelitian uji serat pada produk mie kering ubi ungu untuk mengidentifikasi kandungan serat, serta uji antosianin produk sebagai flavonoid antioksidan.
3. Dilakukan intervensi sebagai uji lanjutan yaitu peningkatan kadar gula melalui pengujian indeks glikemik.
4. Untuk mendapatkan aktivitas antioksidan dalam penggunaan bunga telang, lebih baik digunakan dalam bentuk pengolahan yang tidak dicampur dengan tepung atau bunga telang yang dijadikan bubuk, alangkah baiknya ekstrak dijadikan minuman tanpa proses pengolahan panas yang minim resiko menurunkan kadar antioksidan.
5. Untuk penelitian selanjutnya jika untuk waktu pengeringan pada mie kering sebaiknya menggunakan waktu dan suhu yang sama agar tidak mempengaruhi hasil dari suatu produk.