

BAB 6. PENUTUP

6.1 Simpulan

1. Pengembangan produk mi mocaf dengan substitusi tepung tempe terdiri dari empat perlakuan. F0 dengan 100 gram tepung mocaf, F1 dengan 75 gram tepung mocaf + 25 gram tepung tempe, F2 dengan 70 gram tepung mocaf + 30 gram tepung tempe, dan F3 dengan dengan 65 gram tepung mocaf + 35 gram tepung tempe.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung tempe pada mi mocaf mempengaruhi kesukaan panelis terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur mi yang dihasilkan, dengan formula F1 sebagai mi yang paling disukai panelis.
3. Analisis kandungan zat gizi pada produk mi menunjukkan bahwa kadar air terendah terdapat pada perlakuan F1 (7,07%), kadar abu tertinggi pada F0 (2,41%), kadar lemak tertinggi pada F3 (13,8%), kadar protein tertinggi juga ditemukan pada F3 (17,53%), karbohidrat by difference tertinggi terdapat pada F0 (85,28%), dan kadar serat pangan tertinggi pada F3 (10,89%).
4. Formulasi terbaik berdasarkan hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi produk mi ialah F1 dengan penambahan tepung tempe sebanyak 25 gram. Hasil analisis kandungan zat gizi menunjukkan bahwa F1 memiliki kadar air sebesar 7,07%, kadar abu sebesar 1,77%, kadar lemak sebesar 9,57%, kadar protein sebesar 13,16%, dan karbohidrat sebesar 68,44% dengan karakteristik mi berwarna tidak pucat dan tidak kekuningan, aroma netral, rasa netral, dan tekstur netral.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melakukan uji umur simpan terhadap produk mi guna mengetahui masa simpan optimal, baik dari segi mutu

fisik (warna, tekstur, aroma) maupun mutu kimia (kadar air, lemak, dan kemungkinan terjadinya kerusakan), serta memastikan keamanan produk selama periode penyimpanan.

2. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk merancang kemasan yang sesuai dengan tambahan label gizi bagi produk mi agar dapat meningkatkan daya simpan dan menjaga mutu sensori dalam jangka waktu yang lebih panjang.
3. Diperlukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki karakteristik mi dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur, terutama dalam hal mengurangi rasa langu serta mempersingkat proses perebusan dengan memperpanjang waktu pengukusan mi sebelum dikeringkan.
4. Penelitian lanjutan perlu dilakukan untuk mengevaluasi dampak intervensi langsung kepada sasaran, guna melihat penerimaan serta manfaat gizi dari produk mi substitusi tepung tempe dan tepung mocaf secara nyata dalam pola makan sehari-hari.

