

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proporsi tepung rinuak berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap hasil analisis kadar air, kadar abu, kadar abu tidak larut asam, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan kekerasan mi kering.
2. Perlakuan terbaik mi kering tepung ikan rinuak berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, analisis mikroba dan Organoleptik yaitu pada perlakuan E dengan nilai rata-rata kadar air (10,27%), kadar abu (3,31%), kadar abu tidak larut dalam asam (0,0371%), kadar protein (11,54%), kadar lemak (2,04%), kadar karbohidrat (72,85%), kekerasan (200,58 N/cm²), dan ALT ($2,13 \times 10^4$ CFU/g) dengan skor warna 3,48 (suka) aroma 2,80 (biasa), rasa 2,84 (biasa) dan tekstur 3,04 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, untuk studi lanjutan penulis menyarankan uji stabilitas umur simpan dan evaluasi jenis kemasan yang optimal, guna menentukan masa kadaluwarsa produk dan melindungi mi dari penyerapan air serta oksidasi lemak ikan yang dapat menyebabkan tengik, sehingga kualitas warna, aroma, rasa, tekstur dapat bertahan lebih lama.

