

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Formulasi mocaf, tepung tempe, dan tepung terigu berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap daya serap air, elastisitas, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, organoleptik rasa dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik mutu mi kering campuran mocaf, tepung tempe, dan tepung terigu berdasarkan analisis fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptic adalah perlakuan C (mocaf 40%, tepung tempe 10%, dan tepung terigu 50%) dengan nilai rata-rata daya serap air (138,63%), elastisitas (8,25%), kadar air (10,02%), kadar abu (2,21%), kadar abu tidak larut asam (0,015%), kadar lemak (1,82%), kadar protein (11,07%), kadar karbohidrat (74,88%), kadar serat kasar (1,33%), kadar aw (0,553), ALT ($5,2 \times 10^5$), dan skor organoleptik warna (3,75), aroma (3,7), rasa (3,75), dan tekstur (3,85).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menambahkan bahan pengikat lain untuk meningkatkan nilai elastisitas pada produk mi kering, khususnya pada perlakuan terbaik.