

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung mocaf dan tepung labu kuning terhadap karakteristik mi kering, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung mocaf dan tepung labu kuning yang digunakan pada mi kering memberikan pengaruh nyata terhadap daya serap air, elastisitas, warna, kadar air, kadar abu total, kadar abu tidak larut asam, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, nilai energi, dan sensori tekstur mi kering. Berpengaruh tidak nyata terhadap sensori warna, aroma, dan rasa mi kering.
2. Perlakuan terbaik mi kering yang diperoleh adalah mi kering perlakuan D (79 g tepung mocaf : 21 g tepung labu kuning) dengan daya serap air 83%, elastisitas 25%, warna dengan nilai °Hue 50,81, kadar air 12,41%, kadar abu total 4,06%, kadar abu tidak larut asam 0,023%, kadar protein 20,90%, kadar lemak 1,38%, kadar karbohidrat 61,24%, serat kasar 1,64%, aktivitas antioksidan 41,89% dalam 1000 ppm, energi 451,68 kkal/100g, angka lempeng total $3,3 \times 10^5$ CFU/g, sensori warna 3,52 (biasa), sensori aroma 3,36 (biasa), sensori tekstur 3,28 (biasa), dan sensori rasa 3,28 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan uji *water activity* (aw) dan uji daya cerna protein, serta melakukan pengujian terhadap umur simpan pada produk mi kering.