

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Mikering dengan penambahan tepung komposit dengan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf $\alpha = 5\%$ terhadap karakteristik mikering yang meliputi sifat kimia dan organoleptik.
2. Berdasarkan hasil penelitian terbaik penambahan tepung komposit (tepung terigu dan tepung kacang merah) dengan tepung ubi jalar ungu yaitu perlakuan E (Substitusi tepung ubi jalar ungu 40%) dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air (11,95%), kadar abu (3,45%), kadar karbohidrat (66,07%), aktifitas antioksidan (55,09%), aroma (4,00%), rasa (3,75%) dan tekstur (3,70%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan keterbatasan yang ada, penulis menyarankan peneliti selanjutnya melakukan sebagai berikut.

1. Melakukan analisis kandungan gizi yang lebih lengkap seperti kadar serat pangan, kandungan antosianin.
2. Melakukan pengujian tekstur agar karakteristik fisik mi kering dapat diukur secara objektif
3. Dilakukan uji umur simpan dengan berbagai jenis kemasan dan kondisi penyimpanan.