

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan bubuk daun turi pada mi basah berbahan dasar tepung terigu dan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, serat kasar, aktivitas antioksidan, Daya Serap Air (DSA), uji warna, ALT dan organoleptik rasa. dan sebaliknya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak dan organoleptik warna, aroma, dan tekstur.
2. Mi basah pada perlakuan C dengan penambahan bubuk daun turi sebanyak 3% dipilih sebagai perlakuan terbaik berdasarkan parameter organoleptik dan fuisikokimia. Karakteristik dari perlakuan C yang terpilih memiliki komponen yaitu Kadar air 33,93%, kadar abu 2,22%, kadar protein 7,48%, kadar lemak 4,02%, kadar karbohidrat 52,34%, serat kasar 1,44%, aktivitas antioksidan 20,36%, DSA 81,44%, warna dengan nilai Hue 105° kategori warna *yellow*, Angka Lempeng Total $7,6 \times 10^4$ CFU/g, dan parameter organoleptik warna 3,76 (suka), aroma 3,68 (suka), tekstur 3,72 (suka) dan rasa 3,76 (suka).
3. Harga Pokok Produksi (HPP) mi basah berbahan tepung sukun dan tepung terigu dengan penambahan bubuk daun turi adalah sebesar Rp 26.275,-/kg,

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan bubuk daun turi mampu meningkatkan kadar protein mi basah, namun kadar protein yang diperoleh masih belum memenuhi persyaratan SNI mi basah. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk

melakukan pengembangan formulasi dengan meningkatkan penggunaan bahan baku yang memiliki kandungan protein tinggi atau menambahkan sumber protein lainnya untuk meningkatkan kadar protein mi basah hingga memenuhi standar mutu yang ditetapkan, dengan tetap mempertimbangkan tingkat penerimaan konsumen terhadap cita rasa produk.

