

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan angkak beras berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, aktivitas antioksidan, angka lempeng total dan uji hedonik warna, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air dan uji hedonik aroma, rasa dan tekstur mi kering yang dihasilkan.
2. Mi Kering dengan penambahan bubuk angkak beras sebanyak 3% merupakan produk terbaik berdasarkan uji hedonik karena memberikan perbedaan warna yang jelas pada Mi Kering. Selain itu dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak dengan rata-rata nilai hedonik mi kering mentah yaitu warna 3,95 (suka), aroma 3,55 (suka) dan tekstur 4,00 (suka). Sedangkan rata-rata nilai hedonik mi kering siap konsumsi yaitu warna 3,90 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,50 (suka) dan tekstur 3,65 (suka). Karakteristik kimia yang dihasilkan pada mi kering dengan penambahan bubuk angkak 3% yaitu kadar air 9,48%, kadar abu 2,42%, kadar lemak 0,48%, kadar protein 8,45%, kadar karbohidrat *by difference* 79,16%, nilai aktivitas antioksidan 14,73%, ⁰Hue 33,79, lovastatin 2,52 ppm dan angka lempeng total $6,9 \times 10^3$ cfu/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan untuk meminimalkan kerusakan pada kadar lovastatin akibat pengolahan maka penulis menyarankan untuk melakukan uji lanjut mengenai pengoptimalan waktu pengukusan dan pengovenan mi kering. Selain itu disarankan agar melakukan penelitian terhadap karakteristik mi kering yang lebih spesifik seperti kekerasan, daya serap air, daya putus, volume pengembangan, elastisitas, dan kekenyalan.