

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat perbandingan persentase tepung sukun terhadap tepung terigu dalam pembuatan mi kering berpengaruh nyata pada daya serap air, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Mi kering yang diperoleh pada perlakuan B (tepung terigu 95% : tepung sukun 5%) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik, dengan persentase warna (75%), aroma (80%), rasa (65%) dan tekstur (80%). Nilai daya serap air (201,09%), kadar air (8,63%), kadar abu (2,70%), kadar protein (14,02%), kadar lemak (0,91%) dan kadar karbohidrat (73,74%).
2. Untuk formula yang digunakan dalam pembuatan mi kering ini, apabila persentase penggunaan tepung sukun diatas 30%, maka mi yang diperoleh akan menjadi putus-putus dan tidak kalis.
3. Mi kering yang dihasilkan telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2974-1996) yaitu : kadar air mutu II maksimal 10%, kadar abu maksimum 3% dan kadar protein mutu I minimal 11%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk :

1. Menggunakan pamarut yang bersih, karna apabila pamarut berkarat, hasil parutan buah sukun akan berwarna ungu kehitaman.
2. Hindari penyimpanan buah sukun dalam *freezer*, karna akan mengakibatkan tidak terpisahnya pati dengan air, pati buah sukun mengental.