

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak bubuk teh hijau terhadap mie basah dengan penambahan bubuk teh hijau berbeda tidak nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat. Namun berbeda nyata terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan.
2. Penambahan bubuk teh hijau sebanyak 1% pada pembuatan mie basah yang disubstitusi tepung sukun mendapatkan perlakuan terbaik berdasarkan penilaian panelis pada uji organoleptik dengan nilai warna 3,72, aroma 3,40, tekstur 3,93 pada taraf biasa hingga suka.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan mie basah yang disubstitusi tepung sukun dengan penambahan bubuk teh hijau, dan uji mikrobiologinya.

