

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan kangkung terhadap karakteristik mi basah substitusi tepung pisang memberikan pengaruh nyata terhadap daya serap air, elastisitas, kadar air, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, dan organoleptik warna. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar protein, organoleptik aroma, rasa, dan tekstur.
2. Mi basah perlakuan E yaitu dengan penambahan 20% kangkung menjadi perlakuan terbaik berdasarkan kesukaan panelis. Mi basah dengan penambahan 20% kangkung yang memiliki karakteristik mutu sebagai berikut: daya serap air 102,80%, elastisitas 23,33%, kadar air 64,85%, kadar abu 1,12%, kadar protein 6,2%, kadar serat kasar 2,1%, aktivitas antioksidan 35,35% dalam konsentrasi 1000 ppm, organoleptik warna 4,2 (suka), aroma 3,2 (biasa), rasa 3,3 (biasa), dan tekstur 3,7 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan warna mi yang lebih tahan lama atau tidak mudah berubah.