

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Mie kering dengan substitusi terigu dan tepung komposit mocaf dan labu kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik dan mutu kimia meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, penerimaan keseluruhan, mutu rasa, mutu tekstur, mutu aroma, mutu warna, kadar protein, kadar serat dan kadar air.
2. Berdasarkan hasil analisis subjektif terhadap mie kering yang dihasilkan, rata – rata tingkat kesukaan terhadap rasa sebesar 2,5 – 4,09 (suka), tekstur sebesar 3,72 – 3,44 (netral), aroma sebesar 3,66 – 3,02 (netral), warna sebesar 2,23 – 2,78 (netral), penerimaan keseluruhan sebesar 3,38 – 3,74 (suka), mutu rasa sebesar 1,49 – 2,50 (tidak rasa labu kuning - terasa labu kuning), mutu tekstur sebesar 2,77 – 2,37 (kenyal - agak kenyal), mutu aroma sebesar 1,50 – 2,57 (tidak beraroma labu kuning - beraroma labu kuning), mutu warna sebesar 1,00 – 2,93 (kuning muda - kuning tua).
3. Berdasarkan hasil analisis objektif terhadap mie kering yang dihasilkan, rata – rata kadar protein sebesar 13,43% - 10,28%, kadar serat 2,96% - 4,58% dan kadar air sebesar 8,38% - 7,66%
4. Perlakuan terbaik mie kering dengan perlakuan substitusi terigu 50% dan Tepung Komposit 50% (P5) paling disukai dari segi rasa, warna, penerimaan

keseluruhan, mutu rasa, mutu aroma dan mutu warna dengan kadar protein 10,28%, kadar serat sebesar 4,58% dan kadar air 7,66%.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu mie kering substitusi terigu dengan tepung komposit mocaf dan labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai salah satu makanan kaya nutrisi untuk membantu memenuhi kebutuhan serat dalam tubuh.

Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti mengenai daya patah mie kering serta zat gizi lain yang terkandung dalam mie kering agar mie kering substitusi terigu dengan tepung komposit mocaf dan labu kuning dapat memberikan manfaat bagi yang mengonsumsinya.