

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

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

1. Dari hasil analisis subyektif terhadap mie basah yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,10 – 3,57 ( netral– suka), tekstur 3,12 – 3,53 (netral – suka), aroma 3,08 – 3,49 (netral- suka), rasa 3,31 – 3,68 (netral-suka ), penerimaan secara keseluruhan 3,03 – 3,50 (netral-suka), mutu warna 1,17 – 1,47 (agak kuning-kuning), dan mutu tekstur 3,02 – 3,34 (agak kenyal-kenyal).
2. Dari hasil analisis objektif terhadap mie basah yang dihasilkan yaitu kadar karbohidrat berkisar antara 20,73%bb – 23,25%bb, kadar protein berkisar antara 5,29%bb – 7,37%bb, kadar lemak berkisar antara 4,33%bb – 5,01%bb, kadar air berkisar antara 64,35%bb – 68,27%bb, kadar abu berkisar antara 0,58%bb – 0,89%bb dan kapasitas antioksidan berkisar antara 0,37mg/L GAEAC – 0,75 mg/L GAEAC.
3. Mie basah labu kuning dengan penambahan labu kuning 30% dari berat tepung terigu menghasilkan mie basah terbaik yang disukai oleh panelis baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, mutu warna dengan kadar protein 6,81%bb, kadar karbohidrat 23,25%bb, kadar lemak 484%bb, kadar air 64,34%bb, kadar abu 0,75%bb dan kapasitas antioksidan 0,75 mg/L GAEAC.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Disarankan jika ingin membuat mie basah labu kuning dengan menggunakan penambahan 30% labu kuning dari berat tepung terigu yaitu 100 gram.
2. Untuk penelitian selanjutnya pembuatan mie basah disarankan untuk menambah bahan lain seperti koro pedang, tepung tempe dsb agar dapat meningkatkan kandungan gizi dan kapasitas antioksidan pada mie basah dan memenuhi syarat SNI 2987-2015 dengan kadar air maksimum 65%, kadar protein minimum 6,0%bb dan kadar abu maksimum 0,05%.