

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian mie non-gluten berbasis tepung komposit mocaf dan porang dengan penambahan ekstrak kolagen keong sawah dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung mocaf dan tepung porang serta penambahan ekstrak kolagen keong sawah terhadap kadar air, abu, protein, elastisitas, *cooking loss*, dan daya rehidrasi. Tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar pati dan serat kasar.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan proporsi tepung mocaf dan tepung porang (40 : 60) serta penambahan ekstrak kolagen keong sawah (30%). Hasil yang diperoleh antara lain kadar air  $8,28 \pm 0,04\%$ , kadar abu  $1,85 \pm 0,01\%$ , kadar protein  $4,19 \pm 0,04\%$ , kadar pati  $37,99 \pm 0,08\%$ , kadar serat kasar  $6,55 \pm 0,01\%$ , elastisitas  $11,54 \pm 0,05\%$ , daya rehidrasi  $129,69 \pm 0,06\%$ , *cooking loss*  $8,24 \pm 0,01\%$ , skor aroma  $3,92 \pm 0,62$ , skor rasa  $4,16 \pm 0,62$ , skor warna  $3,16 \pm 0,62$ , skor tekstur  $4,16 \pm 0,75$

#### B. Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pengeringan mie terhadap mie dengan penambahan kolagen
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai optimasi proses ekstraksi kolagen keong sawah untuk menghasilkan kolagen keong sawah dengan karakteristik fisikokimia yang lebih baik
3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai asam – asam amino yang terdapat pada ekstrak kolagen keong sawah dan aplikasinya pada inovasi produk olahan lainnya