

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung uwi termodifikasi : tepung jagung dan konsentrasi telur yang digunakan berpengaruh nyata ($\alpha= 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein, daya rehidrasi, *cooking loss*, elastisitas, dan uji hedonik warna, rasa, aroma, dan tekstur, dan tidak terjadi interaksi yang nyata terhadap kadar abu, dan kadar pati.
2. Hasil perlakuan terbaik berdasarkan parameter kimia, fisik, dan organoleptik adalah produk mie kering dengan formulasi tepung uwi termodifikasi 55% : tepung jagung 45% dan penambahan telur 20% dengan karakteristik meliputi 9.75%, kadar abu 2.29%, kadar protein 10.23%, kadar pati 61.56%, daya rehidrasi 132.44%, cooking loss 12.89%, elastisitas 10.55%, kadar serat pangan 12.55%, 2.64 warna, 2.68 aroma, 2.76 rasa, dan 2.64 tekstur.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan macam proporsi yang lebih variative dari tepung uwi termodifikasi sehingga dapat menghasilkan kualitas mie kering terbaik.
2. Perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk memperbaiki kualitas tekstur mie yang dihasilkan.