

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa statistik mie kering dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan proporsi tepung (Terigu : Uwi Ungu : Tempe) dan penambahan telur terhadap parameter elastisitas dan rendemen mie kering, sedangkan parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, dan kadar lemak tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$).
2. Mie Kering proporsi tepung (terigu : uwi ungu : tempe) = 70 : 25 : 5 dan penambahan telur 20 % merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 8,99 %, kadar abu 3,17%, kadar serat kasar 1,26%, kadar protein 14,29%, kadar lemak 5,87%, rendemen 75,92%, nilai elastisitas 25,26 %, total nilai kesukaan warna 100, rasa 129,5, aroma 109,5, dan tekstur 117,5.
3. Hasil analisa finansial menyatakan bahwa, diperoleh nilai *Break Even Point* (BEP) dicapai pada Rp 81.405.836,34 sebesar 17,78% dan pada 11.095,28 bungkus/tahun, sedangkan nilai NPV sebesar 32.118.404 dan *Payback Period* 3,3 tahun dengan *Benefit Cost Ratio* 1,1352 dan IRR 27,873% (dengan tingkat suku bunga 20%).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kadar serat pangan mie kering tepung komposit.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar pati, *cooking loss*, daya patah, daya hidrasi, rasio pengembangan, dan kadar amilosa.