

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian diketahui bahwa perlakuan proporsi terigu:tepung biji angka :*mocaf* dan perlakuan penambahan telur tidak terjadi interaksi ($p \geq 0,05$) namun masing-masing memberikan pengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, dan *cooking loss*, sedangkan masing-masing perlakuan terjadi interaksi dan memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar pati, daya rehidrasi, elastisitas dan kuat tarik ($p \leq 0,05$)
2. Mie kering dengan proporsi terigu:tepung biji angka:*mocaf* 75 : 15 : 10 dengan penambahan telur 20% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 7,79%, kadar abu 1,92%, kadar protein 11,94%, kadar pati 65,17%, amilosa 26,27%, daya rehidrasi 56,96%, elastisitas 21,97%, *cooking loss* 8,17%, kuat tarik 0,65 N , warna 3,45 (biasa-suka), aroma 3,45 (biasa-suka), tekstur 3,30 (biasa-suka) dan rasa 3,30 (biasa-suka).