

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian mi kering berbasis tepung garut dan tepung kacang hijau dengan penambahan jenis penstabil berbeda dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung garut dan tepung kacang hijau serta penambahan jenis penstabil berbeda terhadap karakteristik fisikokimia mi kering, diantaranya yaitu kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, pati, daya rehidrasi, *cooking loss*, dan elastisitas. Terdapat perbedaan yang nyata terhadap karakteristik organoleptik aroma, tekstur, dan kenampakan keseluruhan. Tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap karakteristik organoleptik warna dan rasa.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan proporsi tepung garut dan tepung kacang hijau (60:40) dengan penambahan jenis penstabil CMC. Karakteristik yang diperoleh antara lain kadar air 11,392%, kadar abu 1,919%, kadar protein 11,592%, kadar lemak 1,378%, kadar karbohidrat 73,721%, kadar pati 54,720%, daya rehidrasi 110,266%, *cooking loss* 6,398%, elastisitas 0,314 N, skor aroma 4,200, skor warna 4,040, skor rasa 3,800, skor tekstur 4,200, skor kenampakan keseluruhan 4,160, kadar serat pangan total 4,332%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,083%, dan skor uji deskriptif 8,480.

#### **B. Saran**

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk mi kering agar produk memiliki jaminan keamanan pangan yang baik.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai inovasi kemasan agar produk yang dikembangkan awet dalam penyimpanan.
3. Perlu penelitian lebih lanjut dalam meningkatkan kadar protein produk agar semua perlakuan setidaknya memiliki kadar protein yang dapat memenuhi syarat mutu SNI