

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung terigu : tepung jagung ungu dan penambahan CMC pada mi basah terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar pati, kadar amilosa, daya serap air, elastisitas, warna, rasa dan tekstur. Namun tidak terdapat interaksi nyata terhadap kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan dan aroma.
2. Pada perlakuan terbaik mi basah proporsi tepung terigu : tepung jagung ungu (60 : 40) dengan penambahan CMC 2% menghasilkan mi basah yang memiliki kadar air 59%, kadar abu 1,74%, kadar pati 6,21%, kadar lemak 1,69%, kadar protein 4,85%, kadar karbohidrat 32,07%, kadar amilosa 6,18%, aktivitas antioksidan 6,50%, elastisitas 20,50%, daya serap air 47,08% dan uji organoleptik warna 3,51 (agak suka), aroma 3,43 (agak suka), rasa 3,54 (agak suka) dan tekstur 3,09 (agak suka).
3. Berdasarkan pengamatan terhadap TPC produk mi sampel A bisa bertahan mencapai 2 hari dan didapati 5,544 log cfu/g, sedangkan sampel B hanya bisa bertahan 1 hari dan didapati 5,849 log cfu/g sebab pada hari kedua dan ketiga jumlah koloni sampel B telah melampaui batas syarat mutu mi basah.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penetapan umur simpan produk mi basah dengan berbagai jenis kemasan.