

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa dapat diketahui bahwa proporsi tepung mocaf dan tepung porang serta penambahan ekstrak jenis rumput laut terdapat interaksi yang nyata pada kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, daya rehidrasi, *cooking loss*, dan elastisitas. Namun, tidak terdapat interaksi yang nyata pada kadar pati, kadar total fenol dan aktivitas antioksidan.
2. Hasil analisa perlakuan terbaik yaitu pada **C1D2** dengan perlakuan proporsi tepung mocaf dan tepung porang (60 : 40) serta penambahan ekstrak jenis rumput laut *Eucheuma cottoni* sp. dengan kadar air 7,39%, kadar abu 1,33%, kadar protein 6,66%, kadar lemak 2,38%, kadar karbohidrat 82,27%, kadar pati 59,31%, kadar serat kasar 4,84%, aktivitas antioksidan 13,56%, kadar total fenol 964,27mgGAE/g, daya rehidrasi 126,71%, *cooking loss* 4,69%, elastisitas 10,73%, serta penilaian uji organoleptik dengan metode QDA terhadap parameter warna coklat kehitaman 0,2, warna coklat muda 1,90, warna coklat pucat 0,90, warna krem 4,00, warna kuning kecoklatan 1,70, rasa asin 3,00, rasa khas rumput laut 2,50, aroma amis 2,50, aroma khas tepung 3,50, tekstur kenyal 3,60, dan tekstur mudah patah 1,90.

B. Saran

1. Perlu dilakukan lebih lanjut mengenai pengaruh suhu pengeringan mie terhadap mie kering dengan penambahan variasi ekstrak jenis rumput laut.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai uji senyawa fenolik pada ekstrak rumput laut dan mie kering.
3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai uji kandungan mineral pada mie kering
4. Perlu dilakukan penambahan sumber protein lainnya untuk meningkatkan kadar protein mie kering.