

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Beberapa hal yang dapat disimpulkan dari hasil dan pembahasan penelitian mi kering substitusi singkong dengan konsentrasi GMS berbeda, ialah sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi nyata antara perlakuan proporsi tepung terigu dan tepung singkong serta penambahan konsentrasi GMS berbeda terhadap beberapa karakteristik fisikokimia mi kering, yaitu: kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar pati, tekstur, dan daya rehidrasi. Perbedaan nyata pada organoleptik terjadi pada parameter warna, tekstur, dan kenampakan keseluruhan. Tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, elastisitas, serta organoleptik aroma dan rasa.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik adalah pada perlakuan proporsi tepung terigu dan tepung singkong (80:20) dengan penambahan GMS 0,3%. Karakteristik sampel tersebut, antara lain: kadar air 8,26%, kadar abu 2,66%, kadar protein 12,70%, kadar lemak 0,87%, kadar karbohidrat 75,50%, kadar pati 54,31%, daya rehidrasi 34,68%, elastisitas 10%, tekstur 3,15 N, skor warna 3,36, skor aroma 3,24, skor rasa 3,20, skor tekstur 3,24, skor kenampakan keseluruhan 3,32, dan kadar serat pangan 6,25%.

5.2 Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut agar kadar pati mi dapat ditingkatkan hingga kisaran 65-87%.
2. Perlu penelitian lebih lanjut agar kadar abu pada mi kering dapat diturunkan hingga di bawah 3% sesuai standar SNI 8217:2015 tentang Mi Kering.
3. Perlu penelitian lebih lanjut tentang umur simpan mi kering substitusi singkong dengan penambahan GMS.