

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian mie basah berbasis tepung sorgum dan tepung kacang hijau dengan penambahan konsentrasi CMC yang berbeda dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan proporsi tepung sorgum dan tepung kacang hijau serta konsentrasi CMC yang berbeda-beda terhadap karakteristik fisikokimia mie basah, diantaranya kadar air, kadar abu, lemak, karbohidrat, pati, *cooking loss*, elastisitas, daya ikat air.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan proporsi tepung sorgum dan tepung kacang hijau (20:30) dengan penambahan konsentrasi CMC (0,5%) yang menghasilkan mie basah bebas *gluten* dengan sebagai berikut : kadar air 55,25%, kadar abu 0,75%, kadar protein 3,89%, kadar lemak 2,36%, kadar serat kasar 2,17%, kadar pati 23,88%, *cooking loss* 18,35%, elastisitas 32,33%, daya ikat air 54,19%, skor aroma 2,93, skor warna 3,53, skor rasa 3,76, skor tekstur 3,76, dan skor kenampakan keseluruhan 3,56

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penambahan kombinasi bahan sumber protein lain pada formulasi mie basah bebas gluten agar kadar protein yang dihasilkan dapat memenuhi standar SNI 2987:2015 minimal 6%.
2. Perlu dilakukan optimasi formulasi tepung dan konsentrasi CMC atau penambahan bahan pengikat lain untuk meningkatkan elastisitas dan memperbaiki tekstur mie basah agar tidak mudah patah.