

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering substitusi tepung mocaf dengan penambahan bayam merah memberikan pengaruh nyata terhadap, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, derajat keasaman (pH), aktivitas antioksidan, analisis warna (a^* dan b^*) dan organoleptik (warna, rasa dan tekstur), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap analisis warna ($^{\circ}Hue$ dan L^*) dan organoleptik parameter aroma mie kering yang dihasilkan.
2. Berdasarkan sifat fisikokimia dan organoleptik mie kering konsentrasi penambahan tepung mocaf terbaik adalah 40%, dengan analisis warna ($^{\circ}Hue$ 33,51 (merah), L^* 47, a^* 13,75 dan b^* 9,75), kadar air 9,099%, kadar abu 2,463%, kadar protein 10,522%, kadar lemak 2,079, kadar karbohidrat 75,837%, aktivitas antioksidan 15,447%, derajat keasaman (pH) 6,298, dan organoleptik warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan berada pada kategori “agak suka”.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk membuat mie kering mocaf dengan maksimal substitusi tepung mocaf sebanyak 40% agar mie yang dihasilkan memiliki tekstur yang tidak rapuh dan tidak mudah putus.