

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Bentuk penambahan daun kelor berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik terutama warna mie (nilai *Lightness* dan nilai *a\**), elongasi, daya serap air, karakteristik kimia kadar air dan aktivitas antioksidan, karakteristik organoleptik mutu hedonik (warna, aroma, rasa) dan hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan), serta berpengaruh nyata pada mutu hedonik tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai *b\**.
2. Penambahan tepung daun kelor dengan di *blanching* merupakan perlakuan terbaik, dengan sifat fisik Nilai *Lightness*, *a\**, *b\** (50,25 , -18,00 , 37,00), Elongasi 71,63%, daya serap air 59,78%. Sifat kimia kadar air 8,51%, aktivitas antioksidan 50,64%, sifat organoleptik warna hijau muda disukai, aroma tidak langu disukai, tekstur kenyal disukai, rasa tidak pahit disukai dan penerimaan keseluruhan disukai.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk membuat mie kering penambahan daun kelor dengan bentuk penambahan tepung daun kelor *blanching* agar mie yang dihasilkan memiliki warna hijau muda, aroma tidak langu, tekstur kenyal dan rasa tidak pahit.