

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung mocaf dan tepung beras berpengaruh nyata pada *cooking time*, dan berpengaruh sangat nyata pada kadar air, kadar abu tidak larut asam, *cooking loss*, daya serap air, uji organoleptik mutu hedonik tekstur, uji hedonik tekstur, warna, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan mi kering terbaik terdapat pada perbandingan tepung mocaf 40% : 60% tepung beras yang menghasilkan kadar air 5,31%, kadar abu tidak larut asam 0,15%, *cooking time* 4,88 menit, *cooking loss* 0,83%, daya serap air 150%, daya putus 0,03 N, uji mutu hedonik tekstur 3,52 (agak kenyal), uji hedonik tekstur 4,20 (suka), warna 4,36 (suka), aroma 4,04 (suka), rasa 4,20 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,28 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan dalam pembuatan mi kering menggunakan tepung mocaf 40% dan tepung beras 60% untuk menghasilkan tekstur mi yang baik.