

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan dari penelitian Formulasi dan Uji Hedonik Mie Ekstrak Sayur Kalakai (*Stenochlaena Palutris (Burm. f.) Bedd*) adalah sebagai berikut:

1. Perbedaan uji hedonik yang nyata antara ketiga sampel formula tersebut yaitu pada formula 2. Formula 2 disimpulkan untuk nilai rerata semua indikator baik itu rasa, warna, aroma dan tekstur yaitu didapatkan hasil 3,04 juga dengan nilai total tertinggi yaitu sebesar 304.
2. Berdasarkan hasil menunjukkan bahwa kandungan energi pada mie ekstrak sayur kalakai dengan bahan dasar formulasi 2 (35% : 25% : 10% : 30%) tiap per 100 gram persajian mie mengandung energi sebanyak 380,15 kkal, dengan kandungan protein 10 gram dan zat besi (fe) 59,41 mg/Kg. Pada kandungan gizi mie komersial memiliki kandungan energi sebesar 339 kkal, dengan kandungan protein 10 gram dan zat besi (fe) 3,9 mg/Kg (TKPI, 2017).
3. Energi protein serta zat besi (fe) yang tergolong tinggi ini diperoleh dari bahan campuran lain seperti mocaf, ekstrak kalakai dan telur.

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian selanjutnya, diperlukan waktu yang lebih lama pada pengolahan produk mie agar adonan menjadi homogen.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan menjadi tambahan informasi tentang produk mie, dimana dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Mie ini dapat dijadikan alternatif makanan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan dengan tinggi energi, tinggi protein serta tinggi akan zat besi (Fe).