

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis kandungan zat gizi mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila dapat disimpulkan:

1. Tingkat kesukaan terhadap tiga formulasi mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila yang telah dilakukan pada 25 panelis didapatkan hasil tertinggi atau yang paling disukai adalah formula 3 dengan nilai rata-rata 88 (70,4%) masuk dalam kategori “Kurang”.
2. Kandungan energi mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila pada formula 3 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 349,88%.
3. Kandungan protein mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila pada formula 3 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 14,203%. Kandungan protein pada mie sudah mencukupi syarat mutu mie kering SNI 8217-2015 yaitu mutu 1 mengandung protein sebesar 11%.
4. Kandungan lemak mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila pada formula 3 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 4,0126%.
5. Kandungan karbohidrat mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila pada formula 3 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 64,263%.

6. Kandungan serat mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila pada formula 3 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 0,395%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disarankan untuk penelitian selanjutnya adalah perlu dilakukan uji daya terima untuk mengetahui penerimaan mie dengan penambahan ubi jalar ungu dan tepung ikan nila.