

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis kandungan gizi mie tepung umbi porang dengan penambahan rumput laut dapat disimpulkan :

1. Kandungan energi mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 351%. Kandungan energi pada mie kering lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 339%, sedangkan kandungan karbohidrat pada mie basah sebesar 115,%. Kandungan energi pada mie basah lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 88%
2. Kandungan karbohidrat mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 61,81%. Kandungan karbohidrat pada mie kering lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 6,3%, sedangkan kandungan karbohidrat pada mie basah sebesar 20,38%. Kandungan karbohidrat pada mie basah lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 14%
3. Kandungan protein mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 12,21%. Kandungan protein pada mie kering sudah mencukupi syarat mutu Mie Kering SNI 8217-2015 yaitu min 8% . Sedangkan kandungan protein pada mie basah sebesar 4,37% belum mencukupi syarat mutu Mie Basah SNI 8217-2015 yaitu min 6%.
4. Kandungan lemak mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 6,11%. Kandungan lemak pada mie kering lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar

1,7%, sedangkan kandungan lemak pada mie basah sebesar 1,79%. Kandungan lemak pada mie basah lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 3,3%

5. Kadar air pada mie paling tinggi yaitu mie basah sebesar 72%. Kadar air pada mie basah lebih tinggi dari syarat mutu mie basah SNI 8217-2015 yaitu 65% sedangkan kadar air pada mie kering sebesar 13,53% telah mencukupi syarat mutu mie kering SNI 8217-2015 yaitu 13%.
6. Kadar serat mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 3,5% kadar serat pada mie kering lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 0,4%, sedangkan kadar serat pada mie basah sebesar 1%. Kadar serat pada mie basah lebih tinggi dari TKPI 2017 sebesar 0,1%
7. Kalsium oksalat mie paling tinggi yaitu mie kering sebesar 3,5% sedangkan kalasium oksalat mie basah sebesar 2,66%

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan menggunakan bahan pangan umbi porang dengan proses perebusan dan ditambahkan garam untuk mengurangi kandungan kalsium oksalat