

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis kandungan zat gizi mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf dapat disimpulkan :

1. Uji hedonik terhadap tiga formulasi mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf yang meliputi indikator warna, aroma, rasa dan tekstur yang telah dilakukan pada 25 panelis didapatkan hasil tertinggi atau yang paling disukai yaitu pada formulasi 2 dari rerata total didapatkan nilai 62,8%
2. Kandungan protein mie labu kuning dengan penambahan tepung mocaf pada formulasi 2 setelah dilakukan pengulangan tiga kali yaitu 7,955 gram. Kandungan protein pada mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf belum memenuhi syarat mutu mie kering SNI 8217-2015 yaitu minimal mie kering mengandung protein sebesar 11-8%
3. Kandungan serat pada mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf sebanyak 5,013 gram. Kandungan serat pada mie kering labu kuning lebih tinggi jika dibandingkan dengan serat SNI mie kering per 100 gram yaitu 0,4 gram

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf memiliki kandungan protein yang belum sesuai dengan SNI mie kering yaitu 11-8%. Oleh karena itu perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai keterkaitan protein pada mie

2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa tentang produk dengan kandungan protein dan serat yang tinggi untuk memudahkan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Mie dengan penambahan labu kuning dan tepung mocaf dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie dengan kandungan protein dan serat tinggi