

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis kadar serat pangan dan tekstur pada olahan mie berbahan dasar singkong dan talas dengan penambahan wader, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Kadar serat pangan pada mie memiliki rata-rata kadar serat 6,91 gram, termasuk tinggi mie serat jika dibandingkan dengan mie pada umumnya.
2. Tekstur pada mie berdasarkan tingkat kekerasan (*hardness*) memiliki rata-rata 829.577 gf, termasuk memiliki tekstur keras jika dibandingkan dengan mie pada umumnya.

Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal dari singkong, talas dengan penambahan ikan wader dapat menciptakan produk pangan fungsional yang kaya serat dengan tekstur yang layak untuk dikonsumsi.

#### **B. Saran**

Bagi peneliti selanjutnya dapat mengoptimalkan formulasi dan melakukan analisis kadar air pada mie berbahan dasar singkong dan talas dengan penambahan wader.

Bagi Institus diharapkan dapat menjadi materi literatur tentang pengembangan dan pemanfaatan produk pangan dengan bahan lokal serta dapat memberikan dampak positif bagi Universitas, terutama Program Studi S1 Gizi.