

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Mi kering dengan bahan baku tepung terigu dengan penambahan uwi ungu kukus mempunyai aktivitas antioksidan dan akseptabilitas atau penerimaan oleh panelis tinggi (disukai).

2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh penambahan uwi ungu kukus dan *CarboxyMethyl Cellulose* (CMC) mampu mempengaruhi karakteristik fisik yaitu warna semakin gelap, kemerahan dan kekuningan serta tekstur yang semakin keras. Sifat kimia mi kering mengalami peningkatan pada antosianin, aktivitas antioksidan, total fenol dan kadar air sedangkan pada kadar protein dan *cooking loss* mengalami penurunan serta pada kadar abu tidak berpengaruh nyata.
- b. Mi kering yang paling disukai oleh panelis dan analisis kimia yaitu pada penambahan uwi ungu kukus sebanyak 40% konsentrasi CMC 0,50%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait penanganan bahan baku yang tepat agar pencoklatan atau reaksi maillard uwi ungu dapat minimalisir sehingga sifat kimia utamanya pada aktivitas antioksidan dari mi kering tetap terjaga. Keunggulan dalam mi kering uwi ungu memiliki nilai antioksidan yang tinggi.