

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

#### 1. Kesimpulan Umum

Mi kering dengan perlakuan kombinasi rasio tepung terigu 90% dan tepung sukun 10% dengan penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) 0,75% merupakan mi kering yang disukai oleh panelis dan memenuhi persyaratan SNI 8217-2015 (BSN,2015).

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a) Substitusi tepung terigu dan tepung sukun serta penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) berpengaruh nyata terhadap peningkatan nilai daya rehidrasi, kadar air, kadar protein, dan tingkat kesukaan, tetapi tidak berpengaruh nyata pada penurunan nilai *cooking loss*, rendemen dan kadar abu produk mi kering.
- b) Rasio substitusi tepung terigu 90% dengan tepung sukun 10% serta penambahan *Carboxymethyl Cellulosa* (CMC) 0,75% merupakan mi kering yang sesuai standard SNI dan disukai oleh panelis dengan karakteristik fisik nilai daya rehidrasi sebesar 163,16%, *cooking loss* sebesar 6,67%, dan rendemen sebesar 72,50% karakteristik kimia berupa kadar air sebesar 6,82% (bb), kadar abu sebesar 3,13% (bb), kadar protein sebesar 10,95% (bb) dan nilai uji sensoris keseluruhan 4,24 (suka).

## **B. SARAN**

Kadar abu mi kering yang diperoleh masih terdapat nilai yang tidak memenuhi syarat SNI 8217-2015, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki nilai dari kadar abu mi kering.