

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan.

1. Kesimpulan Umum

Mi kering yang dibuat dengan substitusi tepung garut dan tepung kedelai disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Substitusi tepung garut dan tepung kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan. Dengan sifat fisik warna meliputi L* (*lightness*) didapatkan nilai 48,48-66,12, a* (*redness*) didapatkan nilai 4,31-8,45, b* (*yellowness*) didapatkan nilai 16,26-19,21 dan tekstur dengan nilai kekerasan antara 107,75-631,25 N/mm². Analisis sifat kimia mi kering terpilih didapatkan nilai kadar air 6,6% (b/b), kadar abu 3,37% (b/b), kadar protein 11,2% (b/b) pada sampel yang disukai panelis.
- b. Mi kering yang disukai panelis yaitu mi kering yang dibuat dengan substitusi tepung garut 20 g dan tepung kedelai 5 g.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai substitusi tepung garut dan tepung kedelai agar kadar abu yang dihasilkan memenuhi standart SNI.