

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Perbandingan variasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) dan uwi ungu kukus menghasilkan produk mi kering yang disukai panelis, karena semakin banyak penambahannya mempengaruhi pada parameter tekstur, warna, rasa dan aroma pada mi kering.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Penambahan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) dan uwi ungu kukus berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu warna, tekstur, cooking loss, sifat kimia, kadar air, kadar abu, protein, total fenol, aktivitas antioksidan, antosianin dan uji kesukaan mi kering.
- b. Produk mi kering perlakuan terbaik yang disukai panelis secara keseluruhan yaitu pada penambahan tepung terigu 70% dan uwi ungu kukus 30% dengan rasio STPP 0,1%, yaitu tekstur 2397,80 mJ, *cooking loss* 0,9909 %, kadar air 11,57 % bb, kadar abu 3,41 % bb, kadar protein 13,80 % bb, total fenol 26,35 mg EGA/g, kadar antosianin 5,01 mg/100g, dan aktivitas antioksidan 2,68 %RSA.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut pada penambahan uwi ungu kukus 40% yang menghasilkan total fenol, kadar antosianin, dan aktivitas antioksidan yang tinggi namun didapatkan tekstur yang keras pada mi kering dan mudah patah pada mi setelah dimasak. Penambahan STPP bisa dilakukan pada saat dilakukan pengukusan uwi ungu, sehingga ikatan STPP akan terjadi pada saat gelatinisasi.