

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa mi kering growol yang disukai dapat dilihat dari konsentrasi CMC 0,5% dan Tepung Growol 75%.

2. Kesimpulan Khusus

a. Pada pengujian sifat fisik mi kering growol dengan konsentrasi CMC dan Tepung Growol berpengaruh nyata pada tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata pada warna mi kering growol, sedangkan mie kering yang paling disukai adalah mi kering dengan penambahan CMC 0,5 % dan Tepung Growol 75%.

b. Penambahan CMC dan Tepung Growol yang tepat untuk mendapatkan sifat fisik mi kering terbaik adalah penambahan CMC 0,5% dan Tepung Growol 75%.

Ditinjau dari nilai gizinya mi kering growol yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 7,34%, kadar abu 2,03%, kadar protein 5,38%, kadar lemak 0,005% dan kadar karbohidrat *by difference* sebesar 85,24%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki kualitas mutu mi kering dengan menggunakan alat chroma meter pada Analisa warna dan menambahkan uji cooking loss serta WHC (*water holding capacity*).