

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kesimpulan Umum

Formulasi mie kering substitusi tepung growol terbaik yaitu mie kering yang menggunakan jenis tepung growol tanpa penambahan tepung kacang hijau dan konsentrasi tepung growol sebanyak 50%.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan jenis tepung growol dengan dan tanpa penambahan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung growol yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin kecil, sedangkan mie kering yang paling disukai panelis adalah mie kering yang menggunakan jenis tepung growol tanpa penambahan tepung kacang hijau dan konsentrasi tepung growol sebanyak 50%.
- b. Sifat kimia mie kering yang paling disukai panelis adalah mie kering yang memiliki kandungan kadar air 8,91%; kadar abu 1,39%; kadar protein 5,16%; kadar lemak 2,84%; dan karbohidrat (*by difference*) 81,38%.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam penggunaan jenis penambahan tepung pada tepung growol sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie kering sehingga menghasilkan mie kering dengan nilai gizi yang sesuai dengan SNI dan aroma yang dapat diterima oleh panelis.