

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa formulasi terbaik penambahan bubur brokoli dalam pembuatan mie basah brokoli adalah mie basah brokoli dengan penambahan bubur brokoli konsentrasi 25%.

Secara khusus dapat disimpulkan:

1. Penambahan bubur brokoli terhadap karakteristik fisik yaitu tekstur, menunjukkan nilai yang semakin turun yaitu berkisar antara 12,56 N – 2,04 N. Penambahan bubur brokoli yang semakin banyak pada mie basah menyebabkan tingkat kekerasan mie semakin rapuh. Uji warna menunjukkan penambahan bubur brokoli tidak berpengaruh terhadap nilai L untuk tingkat kecerahan mie basah yaitu nilainya berkisar antara 74,37 – 69,48 dan nilai b untuk warna kuning yaitu nilainya berkisar antara 17,53 – 15,66, tetapi berpengaruh terhadap nilai a untuk warna hijau yaitu nilainya berkisar antara 0,91 sampai -0,92.
2. Mie basah brokoli dengan konsentrasi 25% merupakan mie basah yang paling disukai memiliki sifat kimia, yaitu kandungan vitamin C sebesar 58,34 mg/100 g, kandungan fenolik total sebesar 156,94 mg GAE/100 g, kadar air sebesar 65,49%, kadar protein sebesar 6,26%, kadar abu sebesar 0,57% dan kadar lemak sebesar 0,88%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dari mie basah brokoli dan kadar air agar sesuai dengan syarat mutu mie basah matang berdasarkan SNI.