

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Mi basah yang disukai oleh panelis yaitu Mi basah dengan variasi konsentrasi tepung garut 40% dengan konsentrasi tepung porang 4 gram.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh penambahan tepung porang pada tekstur mi basah terhadap tekstur 1,18^b; warna merah 0,38^{abc}; warna kuning 0,62^c; biru 0,71^c; kecerahan 0,20^b. Pengaruh terhadap nilai sensoris atribut warna 4,45^b; aroma 4,60^b; rasa kelengketan tekstur 4,60^c; keseluruhan 4,85^d. Pengaruh terhadap kandungan kadar air 69,12%^{bb}; kadar abu 0,74%^{bk}; protein 2,70%^{bk}; lemak 1,94 %^{bk}; karbohidrat 25,49%^{bk}.
- b. Variasi Mi basah pada konsentrasi tepung garut 40% dengan tepung porang 4 gram merupakan variasi konsentrasi terbaik yang paling disukai panelis dengan atribut kelengketan nya paling baik yaitu 4,60^c.

B. Saran

Kandungan Protein pada Mi basah tepung garut belum mencapai standart SNI sehingga perlu adanya penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai protein hingga mencapai SNI yaitu 6%.

Hasil pada nilai warna pada Mi basah tepung garut menghasilkan warna kecoklatan. Hal tersebut membuat panelis tidak terlalu menyukai hasil dari warna

tersebut. Sehingga perlu adanya penelitian guna memperbaiki hasil warna dari produk.