

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Mi basah yang disukai panelis yaitu mi basah dengan substitusi tepung bengkuang HMT (*Heat Moisture Treatment*) 10% dan penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) 0,5%.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Formulasi terbaik pada pembuatan mi basah yaitu tepung terigu 90% dengan substitusi tepung bengkuang HMT 10% dan penambahan CMC 0,5%.
- b. Mi basah tepung terigu 90% dengan substitusi tepung bengkuang HMT 10% dan penambahan CMC 0,5% memiliki karakteristik sifat fisik sebagai berikut : Daya serap air : 7,10% , *cooking loss* : 87,00%, *swelling index* : 3,76%, *cooking time* : 40 detik, rendemen : 128,09%, *tensile strengt* : 0,12 N, dan disukai panelis (bau : 2,30(suka), warna : 1,85(sangat suka), Tekstur : 1,80(sanga suka), Keseluruhan : 1,95 (sangat suka).

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang analisis kimia mi basah dengan substitusi tepung bengkuang HMT (*Heat Moisture Treatment*) dan penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*).