

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa mie kering growol yang disukai dapat dilihat dari konsentrasi CMC 0,25% dan STPP 0,05%.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Pada pengujian sifat fisik mie kering growol dengan konsentrasi CMC dan STPP berpengaruh nyata pada tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata pada warna mie kering growol, sedangkan mie kering yang paling disukai adalah mie kering dengan penambahan CMC 0,25% dan STPP 0,05%.
- b. Penambahan CMC dan STPP yang tepat untuk mendapatkan sifat fisik mie kering terbaik adalah penambahan CMC 0,5% dan STPP 0,05%.
- c. Ditinjau dari nilai gizinya mie kering growol yang terpilih dari uji kesukaan memiliki kadar air sebesar 7,77%, kadar abu 2,45%, kadar protein 7,55%, kadar lemak 0,002%, dan kadar karbohidrat *by difference* sebesar 80,10%.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki kualitas mutu mie kering dengan menambahkan uji *cooking loss* dan uji WHC (*water holdding capacity*).