

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Perbandingan variasi penambahan tepung terigu-tepung uwi ungu serta penambahan variasi konsentrasi *CarboxyMethyl Cellulose* (CMC) menghasilkan produk mi kering yang disukai panelis, karena banyak sedikit penambahannya akan mempengaruhi sifat organoleptik pada mi kering.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan rasio tepung terigu-tepung uwi ungu dan variasi konsentrasi *CarboxyMethyl Cellulose* (CMC) berpengaruh terhadap sifat fisik warna, tekstur, *cooking loss*, dan sifat kimia kadar air, kadar abu, protein, total fenol, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, dan tingkat kesukaan mi kering
- b. Perlakuan terbaik pada mi kering yang paling disukai panelis secara keseluruhan adalah pada penambahan rasio tepung terigu-tepung uwi ungu 70:30% dan penambahan variasi konsentrasi CMC 0,50% dengan tekstur 2,437,13 mJ, kadar air 10,24%, kadar protein 12,19%, total antosianin 19,48 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 2,87%RSA, dan kadar antosianin 4,93 mg/100g.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penanganan bahan baku dalam pembuatan tepung uwi ungu agar dapat meminimalisir reaksi pencoklatan pada saat pemotongan uwi ungu sebelum dikukus dan pada saat pengirisan uwi ungu sebelum pengeringan sehingga warna yang dihasilkan akan seragam.