

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Umum

Dari penelitian ini dihasilkan produk mi *mocaf* dengan penambahan bubuk kunir putih sebanyak 5% dan CMC sebanyak 0,05% sebagai mi *mocaf* yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai oleh panelis.

Khusus

1. Semakin banyak bubuk kunir putih yang ditambahkan, warna mi menjadi semakin gelap atau kuning kecoklatan sehingga menurunkan nilai penerimaan warna pada mi. Sedangkan penambahan CMC tidak berpengaruh terhadap penerimaan warna mi *mocaf*, tetapi meningkatkan nilai tekstur dan meningkatkan kekenyalan mi pada uji tingkat kesukaan.
2. Mi *mocaf* dengan penambahan bubuk kunir putih 15% dan CMC 0,15% memiliki aktivitas antioksidan tertinggi dengan nilai IC_{50} sebesar 61,38% ppm, perlakuan terbaik kadar air terdapat dalam perlakuan penambahan bubuk kunir putih 5% dan CMC 0,15% dengan nilai 60,69%bb, dan tingkat kesukaan terbaik mi *mocaf* terdapat dalam perlakuan penambahan bubuk kunir putih 5% dan CMC 0,05%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi penambahan kunir putih basah dan kering (bubuk) untuk mengetahui kandungan aktivitas antioksidan mana yang lebih tinggi dan variasi penambahan CMC yang

lebih beragam, serta dilakukan pengujian *cooking loss*, daya serap air dan umur simpan mi *mocaf*.