I. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan umum

Mi kering growol dengan penambahan maggot kering 15% dan lama pengeringan 5 jam adalah mi kering growol terbaik yang dihasilkan dan kadar protein serta kadar airnya telah memenuhi standar SNI.

Kesimpulan khusus

a. Penambahan maggot kering dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (warna dan tekstur pada mi kering growol). Dengan nilai pada warna yang didapatkan yaitu *L** 63,14 , *a** 3,86 , *b** 20,62 dan hardness 255,75 g.
b. Penambahan maggot kering dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air dan karbohidrat) pada mi kering growol sedangkan (kadar abu, kadar protein, kadar lemak, daya tangkap radikal DPPH, flavonoid, dan kadarfenolik total hanya berpengaruh pada penambahan maggot kering. Nilai pada sifat kimia yang didapatkan yaitu kadar air 10,11%, kadar abu 7,18%, lemak 5,34%, karbohidrat 68,82%, protein 8,29%, daya tangkap radikal DPPH 19,34% RSA, flavonoid 0,05 mg QE/g dan fenol 0,53 mg GAE/g.

B. Saran

Perlu dilakukan analisis sensori lebih lanjut pada produk mi kering growol dengan penambahan maggot. Agar diketahui mi kering growol dapat diterima atau kurang diterima pada panelis.