

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perlakuan tepung terigu 40% : tepung mocaf 60% menghasilkan mi basah dengan serat kasar yang lebih baik dan karakter sensorik tekstur yang cukup kenyal yang lebih disukai panelis dibandingkan dengan substitusi tepung lainnya. Pada penelitian ini juga diperoleh nilai kadar air dan kadar protein mi basah pada berbagai substitusi jenis tepung telah memenuhi persyaratan SNI mi basah dengan nilai berkisar 23.37-30.91% dan 5.58-8.1%.

5.2 Saran

Berdasarkan pada penelitian skripsi ini, disarankan penggunaan substitusi tepung mocaf dalam pengolahan mi basah untuk menggantikan penggunaan tepung terigu serta diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis daya tahan simpan mi basah baik pada suhu ruang maupun pada suhu rendah.

