

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian daya terima mie dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

1. Hasil persentase daya terima panelis terhadap warna mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu dengan tingkat kesukaan agak suka paling tinggi adalah sebesar 52% yaitu P2.
2. Hasil persentase daya terima panelis terhadap aroma mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu dengan tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah sebesar 52% yaitu P3.
3. Hasil persentase daya terima panelis terhadap rasa mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu dengan tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah sebesar 48% yaitu P1 dan P3.
4. Hasil persentase daya terima panelis terhadap tekstur mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu dengan tingkat kesukaan suka paling tinggi adalah sebesar 56% yaitu P3.
5. Hasil daya terima panelis terhadap warna, rasa dan aroma mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu yang tertinggi adalah dengan skor 399 pada P3 (160gr:20gr:20gr).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian daya terima aroma mie substitusi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu maka disarankan formula P3 dapat dijadikan alternatif makanan tambahan dengan perbaikan pada warna, aroma, rasa, tekstur .

6. Disarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut terhadap variasi tepung bayam merah dan tepung ampas tahu diluar tiga perlakuan (P1, P2, P3) yang telah dilakukan, guna menemukan kombinasi terbaik yang dapat

menghasilkan mie basah dengan karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang paling disukai oleh konsumen.

7. Perlu dilakukan perbaikan pencampuran semua bahan menjadi adonan (misalnya durasi pengadonan waktu adonan didiamkan dan pembentukan menjadi mie), agar hasil akhir mie lebih konsisten dari segi mutu terutama dalam hal aroma langu dari mie basah yang berasal dari ampas tahu dan menghilangkan aroma langu menggunakan cara merebus dan pengilingan dengan air panas.
8. Disarankan dilakukan analisis kandungan gizi (protein, lemak, karbohidrat, dan serat dll) serta lihat bahan baku bayam merah dan ampas tahu agar mie substitusi ini dapat dipertimbangkan secara menyeluruh sebagai pangan berguna yang layak dikonsumsi.