

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa.

1. Konsentrasi sari daun senduduk pada mi kering campuran tepung terigu dan tepung sukun memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, uji fisik warna, dan organoleptik warna, akan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, angka lempeng total, organoleptik aroma, tekstur, dan rasa.
2. Mi kering terbaik didapatkan pada perlakuan C (Konsentrasi sari daun senduduk 10%), dengan nilai warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), tekstur 3,50 (biasa), rasa 4,15 (suka), kadar air 9,56%, kadar abu 1,61%, kadar protein 11,38%, kadar lemak 2,42%, kadar karbohidrat 75,03%, aktivitas antioksidan 52,02%, angka lempeng total $7,9 \times 10^4$ CFU/g dan °Hue warna 130,40.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan pada penelitian selanjutnya untuk menemukan cara dalam mempertahankan warna hijau pada mi kering agar tidak berubah gelap, dan memperbaiki tekstur mi kering yang dihasilkan.