

BAB 7**KESIMPULAN DAN SARAN****7.1 Kesimpulan**

- 1) Terlihat peningkatan mutu gizi mie “Mocafle” dibandingkan dengan mie standar, berdasarkan tingkat perlakuan terbaik penilaian panelis adalah pada Mie “Mocafle” dengan kandungan karbohidrat (78,79g/100g), protein (8,08g/100g), lemak (0,36g/100g), dan kalsium (490,69g/100g).
- 2) Rata-rata daya putus mie antara $0,17 \pm 0,05$ N hingga $0,35 \pm 0,26$ N, mutu fisik (daya putus) mie “Mocafle” tidak berbeda secara signifikan dibandingkan dengan mie standar.
- 3) Hasil uji organoleptik pada 25 panelis menunjukkan bahwa mutu organoleptik pada mie “Mocafle” perlakuan terbaik tidak berbeda secara signifikan dibandingkan dengan mie standar.
- 4) Taraf perlakuan terbaik mengacu pada tujuan penelitian yang menitikberatkan pada substitusi tepung mocaf dan tepung lele adalah pada mie “Mocafle” formulasi tepung terigu 35%, mocaf 40%, tapioka 20%, tepung lele 5%.

7.2 Saran

- 1) Penelitian lanjutan dengan menggunakan substitusi tepung badan lele saja sebanyak 5%, ataupun dengan jenis ikan yang lain.

- 2) Penyempurnaan pengemasan dengan metode *nitrogenpack* dapat menghambat aktivitas bakteri aerob maupun anaerob yang berpotensi merusak produk Mie Mocafle selama masa penyimpanan.
- 3) Perlu diteliti mengenai daya simpan dan penentuan kadaluarsa pada produk Mie Mocafle sehingga keamanan pangannya lebih terjamin
- 4) Hasil penelitian ini selanjutnya bisa dikembangkan, disempurnakan dan diwujudkan sebagai produk komersial ataupun sebagai program bantuan pemerintah untuk masyarakat didaerah rawan pangan dan berdaya beli rendah sebagai upaya preventif pencegahan masalah gizi.

