

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Kandungan energi dari mie basah dengan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) pada kelompok P0 (100% tepung terigu) sebesar 158,53 kkal, sedangkan pada kelompok P1 (70% tepung terigu + 20% tepung rumput laut + 10% tepung kacang kedelai) sebesar 125,73 kkal, kelompok P2 (70% tepung terigu + 15% tepung rumput laut + 15% tepung kacang kedelai) sebesar 139,52 kkal dan kelompok P3 (70% tepung terigu + 10% tepung rumput laut + 20% tepung kacang kedelai) sebesar 158,80 kkal.
2. Kandungan protein dari mie basah dengan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) pada kelompok P0 (100% tepung terigu) sebesar 9,901 gram, sedangkan pada kelompok P1 (70% tepung terigu + 20% tepung rumput laut + 10% tepung kacang kedelai) sebesar 5 gram, kelompok P2 (70% tepung terigu + 15% tepung rumput laut + 15% tepung kacang kedelai) sebesar 5,915 gram dan kelompok P3 (70% tepung terigu + 10% tepung rumput laut + 20% tepung kacang kedelai) sebesar 7,155 gram.
3. Mie basah dengan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) dengan daya terima terbaik adalah mie basah dengan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) kelompok P3 (70% tepung terigu + 10% tepung rumput laut + 20% tepung kacang kedelai)

4. Kelompok terbaik mie basah dengan tepung komposit (tepung terigu, tepung rumput laut dan tepung kedelai) adalah kelompok P3 dengan keunggulan pada variabel kandungan energi dan variabel mutu organoleptik yaitu parameter warna dan parameter aroma.

4.2 Saran

1. Perlu perbaikan metode penepungan kacang kedelai untuk mendapatkan tekstur tepung yang mendekati tekstur tepung buatan pabrik.
2. Perlu pengembangan lebih lanjut untuk mendapatkan hasil yang diinginkan yaitu tinggi energi tinggi protein untuk dapat mencegah dan mengatasi KEP (kekurangan energi dan protein).

