

V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Faktor penambahan tepung bungkil kacang tanah memberikan pengaruh yang nyata ($\alpha=5\%$) pada daya patah, daya putus, *cooking time*, *cooking loss*, daya hidrasi, volume pengembangan dan derajat warna. Sementara, faktor penambahan pektin juga memberikan pengaruh nyata ($\alpha=5\%$) pada daya patah, daya putus, *cooking time*, *cooking loss*, daya hidrasi, volume pengembangan dan derajat warna.

Interaksi kedua faktor antara penambahan tepung bungkil kacang tanah dan penambah pektin memberikan pengaruh yang nyata ($\alpha=5\%$) pada kadar air, kadar protein dan tingkat kecerahan pada mie kering.

Mie kering perlakuan terbaik dari segi fisik-kimia diperoleh pada perlakuan dengan penambahan tepung bungkil kacang tanah sebanyak 15 % dan pektin sebanyak 1 %. Perlakuan terbaik ini memiliki karakteristik meliputi kadar air 9,25 %; kadar protein 11,93 %; kadar abu 2,53 %; kadar lemak 9,3 %; kadar pati 58 %; kadar karbohidrat 66,98 %; kecerahan (L) 38,13; derajat warna ($^{\circ}\text{hue}$) 47,29; daya patah 3,7 N; daya putus 0,3 N; *cooking time* 280,67 detik; *cooking loss* 3,9 %; daya hidrasi 151,68 %; volume pengembangan 159,32 %; warna mie mentah 2,65 (suka); keutuhan bentuk mie mentah 2,80 (suka); aroma mie masak 2,70 (suka); rasa mie masak 2,25 (tidak suka); warna mie masak 2,00 (tidak suka); serta tekstur mie masak 2,55 (suka).

Mie kering perlakuan terbaik dari segi organoleptik diperoleh pada perlakuan dengan penambahan tepung bungkil kacang tanah sebanyak 5 % dan pektin sebanyak 1 %. Perlakuan terbaik ini memiliki karakteristik meliputi kadar air 6,61 %; kadar protein 8,52 %; kadar abu 2,3 %; kadar lemak 8 %; kadar pati 55,8 %; kadar karbohidrat 74,60 %; kecerahan (L) 44,2; derajat warna ($^{\circ}\text{hue}$) 43,52; daya patah 4,3 N; daya putus 0,6 N; *cooking time* 267,67 detik; *cooking loss* 2,16 %; daya hidrasi 144,39 %; volume pengembangan 159,03 %; warna mie mentah 2,80 (suka); keutuhan bentuk mie mentah 3,05 (suka); aroma mie masak 2,20 (tidak suka); rasa mie masak 2,55 (suka); warna mie masak 2,55 (tidak suka); serta tekstur mie masak 2,80 (suka).

5.2. Saran

Untuk memperbaiki warna mie kering yang cenderung gelap diperlukan perbaikan terhadap metode pengeringan yang tepat untuk meminimalkan reaksi Maillard dan karamelisasi. Semakin banyak tepung bungkil kacang tanah yang ditambahkan akan semakin menambah nilai gizi dari mie kering, tetapi juga akan membuat tekstur mie kering saat masak semakin mudah putus, dan menyebabkan kecerahan mie menjadi gelap, sehingga diperlukan proporsi yang lebih tepat untuk penambahan bahan lain yang diharapkan mampu memperbaiki tekstur, dan kecerahan dari mie kering pada saat masak. Diperlukan penanganan yang tepat terhadap bungkil kacang tanah agar kualitasnya tetap baik sebelum dijadikan tepung. Selain itu, pada mie kering perlu dilakukan pengujian umur simpan untuk meningkatkan kualitas mie kering yang dihasilkan.

