

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Formulasi mie basah dengan penambahan tepung beras merah dan ikan tongkol terbaik yaitu dengan komposisi terigu 65%, tepung beras merah 20%, dan ikan tongkol lumaat 15% per 500 gram bahan. Komposisi tersebut mampu meningkatkan kandungan gizi pada mie, khususnya protein. Oleh karena itu, komposisi tersebut menjadi formula terbaik dalam pembuatan mie basah dengan penambahan tepung beras merah dan ikan tongkol, sesuai dengan prediksi *software* Qualitek-4 Taguchi.

Mie basah dengan penambahan tepung beras merah dan ikan tongkol memiliki ciri fisik berwarna agak kemerahan (pucat) dengan tingkat kekenyalan cukup baik, memiliki aroma khas yang berasal dari ikan namun panelis tidak bisa membedakan mie perlakuan 1 dengan perlakuan lainnya, karna warna mie hampir sama tidak berbeda nyata. Kandungan gizi mie basah terbaik lebih tinggi dibandingkan mie bayam dan mie komersial yang telah ada di pasaran. Mie basah dengan penambahan tepung beras merah dan ikan tongkol juga dapat dijadikan sebagai sumber serat alternatif karena kandungan seratnya tergolong serat tinggi yang lebih dari 4 – 6 gram per 100 gram.

5.2 Saran

Perlu adanya dilakukan penelitian lanjutan mengenai mie kering atau mie instan dengan penambahan tepung beras merah dan ikan tongkol, serta penelitian berupa bagaimana karakteristik mie basah dengan daya simpan selama 48 jam.