

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

- 7.1.1 Substitusi tepung teri pada pembuatan mie instan meningkatkan daya patah mie instan yang dihasilkan.
- 7.1.2 Substitusi tepung teri pada pembuatan mie instan menurunkan kadar karbohidrat mie instan yang dihasilkan.
- 7.1.3 Kadar protein mie instan teri tertinggi yaitu sebesar 28 g per 100 g bahan yang dihasilkan dari substitusi tepung teri 23%.
- 7.1.4 Substitusi tepung teri pada pembuatan mie instan meningkatkan kadar lemak mie instan yang dihasilkan.
- 7.1.5 Substitusi tepung teri pada pembuatan mie instan menurunkan kadar air mie instan yang dihasilkan.
- 7.1.6 Substitusi tepung terigu dengan tepung teri dalam mie instan memberikan pengaruh penurunan tingkat kesukaan panelis terhadap variabel mutu organoleptik rasa, aroma, dan warna.
- 7.1.7 Perlakuan terbaik berdasarkan hasil penilaian terhadap seluruh variabel yaitu produk mie instan dengan substitusi tepung teri 23%, sehingga dapat digunakan sebagai produk alternatif dalam upaya pencegahan KEP di masyarakat.

7.2 Saran

- 1) Perlu diperhatikan teknis proses pengeringan dengan oven, termasuk peletakan loyang dalam oven yang dapat mempengaruhi tingkat kematangan/kekeringan produk mie instan.
- 2) Perlu diperhatikan teknis pelaksanaan uji organoleptik terutama alur masuk dan keluar panelis yang akan akan dan yang telah melakukan pengujian, hal ini dapat menyebabkan bias pada hasil pengujian.
- 3) Penentuan taraf perlakuan terbaik hendaknya dilakukan oleh panelis dengan memberikan skor terhadap variabel mulai dari yang terpenting sampai kurang penting.
- 4) Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penambahan perasa atau *essence* untuk bau khas ikan yang timbul pada mie instan teri.
- 5) Perlu dilakukan penelitian serupa dengan penambahan jenis tepung substitusi (lebih dari satu jenis tepung substitusi) untuk meningkatkan nilai gizi pada mie instan namun tidak menurunkan tingkat penerimaan panelis.