

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat diambil kesimpulan bahwa penambahan tepung *E. cottonii* yang berbeda pada pembuatan mie kering dapat berpengaruh terhadap indeks glikemik, kadar air, kadar protein, kadar abu, *cooking loss*, kadar iodium, kadar serat kasar, gaya tarik, aroma, warna dan rasa dan tidak berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat dan tekstur mie kering. Hasil terbaik diperoleh pada konsentrasi tepung rumput laut 15% yang dapat menurunkan nilai indeks glikemik pada mie kering menjadi sebesar 32,81 dengan kadar air 8,49%; kadar lemak 0,64%; kadar protein 12,92%; kadar abu 5%; kadar karbohidrat 72,95%; kadar iodium 34,44 ppm; kadar serat kasar 6,80%; *cooking loss* 4,04%; gaya tarik 0,3 N; aroma 2,6; warna 2,6; tekstur 2,7 dan rasa 2,5.

5.2 Saran

Penambahan tepung rumput (*E. cottonii*) umur 30 hari pada mie kering dapat mempengaruhi indeks glikemik dan kualitasnya, tetapi juga perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui titik optimum indeks glikemik pada mie kering *E. cottonii* ini.