

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Simpulan**

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, formulasi yang digunakan dalam pembuatan mie basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah yaitu imbangan 70%:30%, imbangan 60%:40% dan imbangan 50%:50%.
2. Hasil pengujian statistik pada pengujian sifat organoleptik didapatkan hasil tidak terdapat pengaruh perbedaan imbangan pada aspek warna dan aroma, tetapi terdapat pengaruh perbedaan imbangan pada aspek rasa dan tekstur.
3. Berdasarkan hasil pengujian kadar serat pangan mie basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah imbangan 70%:30% mempunyai kadar serat sebesar 11,7 gram, imbangan 60%:40% sebesar 14,4 gram dan imbangan 50%:50% sebesar 13,5 gram.
4. Berdasarkan hasil pengujian kadar isoflavon mie basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah imbangan 70%:30% mempunyai kadar isoflavon sebesar 10,2 mg, imbangan 60%:40% sebesar 15,5 mg dan imbangan 50%:50% sebesar 26,6 mg.

#### **7.2 Saran**

1. Produk ini belum dapat diaplikasikan pada terapi alternatif makanan untuk penderita hiperkolesterolemia karena baru diteliti dari aspek organoleptik dan kandungan zat gizinya saja. Maka dari itu, peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian mie

basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah terhadap penderita hiperkolesterolemia.

2. Produk ini cenderung belum disukai sehingga sebaiknya dilakukan modifikasi resep untuk memperbaiki cita rasa agar dapat lebih diterima.
3. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai produk berbahan dasar tepung rumput laut dan tepung kacang merah pada olahan jenis lainnya agar semakin bervariasi seperti *cookies*, *snack bar* dan produk lainnya sebagai alternatif makanan untuk penderita hiperkolesterolemia atau kondisi lainnya yang memerlukan asupan serat dan isoflavon.