

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

1. Mie non gluten berbasahdasar tepung mocaf dan tepung beras didapatkan hasil 3 formulasi dengan formula 1 (70% : 30%), formula 2 (50% : 50%), dan formula 3 (30% : 70%).
2. Berdasarkan hasil organoleptik mie non gluten yang paling banyak disukai untuk skala warna adalah imbangannya tepung mocaf 50% dan tepung beras 50%.
3. Berdasarkan hasil organoleptik mie non gluten yang paling banyak disukai untuk skala aroma adalah imbangannya tepung mocaf 30% dan tepung beras 70%.
4. Berdasarkan hasil organoleptik mie non gluten yang paling banyak disukai untuk skala tekstur tepung mocaf 70% dan tepung beras 30%.
5. Berdasarkan hasil organoleptik mie non gluten yang paling banyak disukai untuk skala rasa tepung mocaf 50% dan tepung beras 50%.
6. Berdasarkan hasil organoleptik mie non gluten yang paling banyak disukai untuk skala overall tepung mocaf 70% dan tepung beras 30%.
7. Hasil analisis nilai zat gizi mie non gluten tepung mocaf dan tepung beras pada F1 yaitu, energi 150,55 kkal, protein 3,30 gr, lemak 5,42 gr, karbohidrat 28,98 gr, dan kadar gluten 0%.
8. Biaya per porsi (100 gr) untuk F1 yaitu sejumlah Rp.1.960,1, untuk F2 yaitu sejumlah Rp. 1.819,1, untuk F3 yaitu sejumlah Rp. 2.002,1.

## 6.2 Saran

1. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakan imbang F1 (70% : 30%) karena dari segi overall yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa saat uji organoleptik didapatkan hasil imbang yang paling banyak disukai.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat diteliti lebih lanjut mengenai kandungan gizi dengan cara uji laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat
3. Untuk penelitian selanjutnya dapat dikembangkan lagi dalam pembuatan mie basah menjadi produk mie kering agar dapat tahan lama dan dapat diproduksi secara masal.