

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1. Simpulan**

- 7.1.1. Dihasilkan tiga formulasi mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning denganimbangan F1 65%:35%:70%,imbangan F2 55%:45%:70%, danimbangan F3 45%:55%:70%.
- 7.1.2. Terdapat pengaruh perbedaanimbangan tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning terhadap aspek warna mie kering, dengan perbedaan terdapat antara F2 dengan F3.
- 7.1.3. Tidak ada pengaruh perbedaanimbangan tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning terhadap aspek rasa mie kering.
- 7.1.4. Terdapat pengaruh perbedaanimbangan tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning terhadap aspek aroma mie kering, dengan perbedaan terdapat pada F1 dengan F2 dan F1 dengan F3.
- 7.1.5. Tidak ada pengaruh perbedaanimbangan tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning terhadap aspek tekstur mie kering.
- 7.1.6. Iimbangan F3 merupakan formula terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik oleh 31 panelis.
- 7.1.7. Dalam satu sajian (50 gram) mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning mengandung karbohidrat sebesar 31,66 gr.
- 7.1.8. Dalam satu sajian (50 gram) mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning mengandung protein sebesar 15,284 gram. Jumlah protein dalam mie kering belum memenuhi syarat SNI mie kering.
- 7.1.9. Dalam satu sajian (50 gram) mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning mengandung lemak sebesar 3,879 gram.

- 7.1.10. Dalam satu sajian (50 gram) mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning mengandung energi sebesar 176,84 kalori.
- 7.1.11. Mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning mengandung kadar air sebesar 16%. Kadar air belum memenuhi syarat mutu SNI mie kering.
- 7.1.12. Elastisitas mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning sebesar 55,32%.

## **7.2. Saran**

- 7.2.1. Konsumsi produk mie tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning perlu ditambahkan dengan bahan makanan lain, terutama bahan makanan tinggi protein agar dapat memenuhi kebutuhan protein sehari. Reformulasi dapat dilakukan dengan menambahkan jumlah tepung jagung sebagai bahan makanan tinggi protein, ataupun bahan makanan tinggi protein lainnya.
- 7.2.2. Dapat diteliti terkait cara penyimpanan, waktu penyimpanan, serta suhu penyimpanan oleh peneliti selanjutnya agar dapat diketahui daya tahan produk mie kering tepung jagung, tepung MOCAF, dan labu kuning.
- 7.2.3. Diharapkan produk ini dapat diaplikasikan dan dikembangkan sebagai produk pangan bebas gluten dan kasein bagi penderita penyakit yang membutuhkan makanan bebas gluten dan kasein dalam proses dietnya.