

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung daun kelor terhadap sifat fisik pada mie. Semakin banyak pencampuran tepung daun kelor, warna produk mie yang dihasilkan semakin tua, aroma semakin langu, rasa semakin pahit dan tekstur semakin tidak kenyal.
2. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik pada mie. Mie dengan pencampuran tepung daun kelor yang paling disukai oleh panelis adalah produk mie dengan perlakuan 92,5% : 7,5%.
3. Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung daun kelor pada produk mie ditinjau dari kadar serat pangan. Semakin tinggi capuran tepung daun kelor kadar serat pangan yang ada juga semakin tinggi.

B. Saran

1. Produk mie yang dapat dikembangkan adalah produk mie dengan perlakuan B, yaitu variasi pencampuran tepung terigu 92,5% dengan tepung daun kelor 7,5%, hal ini disebabkan oleh sifat fisik mie dapat mendekati kontrol dan sifat organoleptik mie cukup baik, serta kadar serat pangan yang terkandung dalam kategori tinggi.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengolah mie menjadi produk makanan matang seperti mie goreng agar aroma langu dan rasa pahit yang ditimbulkan oleh tepung daun kelor dapat tertutupi dan saat merebus lebih baik diberi sedikit minyak goreng agar hasilnya tidak lengket.
3. Produk mie ini bila ingin diteliti lebih lanjut cocok untuk orang yang obesitas, karena di dalam mie mengandung serat pangan yang tinggi, sehingga dapat menimbulkan rasa kenyang yang lebih lama.
4. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat meneliti kadar air dari mie, karena dalam penelitian ini kadar air mie belum diteliti.