

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan kadar protein mi basah yang dihasilkan.
2. Kandungan protein tepung tempe pada penelitian ini yaitu 53,72%, sedangkan kandungan protein mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe berkisar antara 8,49%-12,52%. Kandungan protein tertinggi terdapat pada formula A1B2 (60%:10%:30%) sebesar 12,52%, sedangkan kandungan protein terendah pada formula A2B1 (60%:20%:20%) sebesar 8,49%.
3. Formula terbaik didapatkan pada perlakuan A2B1 (60%:20%:20%) yang memiliki warna kuning kecokelatan 4,08 (agak suka), aroma langu khas tempe agak tercium 4,20 (agak suka), rasa agak asin 4,30 (agak suka), tekstur agak kenyal 4,14 (agak suka), kadar protein 8,49%, kadar serat kasar 17,60% dan nilai IC_{50} sebesar 11,57 ppm (sangat kuat).
4. Konsumsi mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe sebanyak 200 g (per sajian) dapat memenuhi %AKG protein remaja sebesar 22,64%-33,96%.

B. Saran

1. Diharapkan masyarakat dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan makanan dengan penggunaan tepung bahan pangan lokal seperti tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui kadar karbohidrat, lemak, energi, serat pangan dan zat gizi mikro lainnya yang dapat menunjang penurunan kadar kolesterol seperti vitamin B₃, vitamin C dan vitamin E.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dan *after taste* mi basah yang dihasilkan menggunakan bahan tambahan pangan berupa CMC (Carboxymethyl Cellulose) atau soda abu serta vanili sesuai anjuran agar tekstur dan *after taste* mi basah semakin diterima konsumen.