

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penggunaan variasi proporsi xanthan gum dan *carboxymethyl cellulose* (CMC) secara signifikan mempengaruhi nilai warna L^* , a^* , dan b^* pada mi basah. Selain itu, tekstur mi basah yang diukur melalui parameter *gumminess* dan *cohesiveness* juga menunjukkan variasi yang berbeda pada setiap kombinasi perlakuan antara xanthan gum dan CMC yang digunakan. Hal ini mengindikasikan bahwa proporsi kedua bahan penstabil ini berperan penting dalam menentukan karakteristik akhir produk mie basah.
2. Variasi proses pemasakan, seperti pengukusan dan perebusan, memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai warna (L^* dan a^*) serta dalam parameter tekstur (*gumminess* dan *stringiness*).
3. Sampel dengan perlakuan terbaik dalam hal warna adalah H6P1, yang menggunakan kombinasi 0% xanthan gum dan 2% CMC, serta dimasak dengan proses pengukusan. Sampel ini menunjukkan nilai warna yang paling optimal dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Sementara dalam hal tekstur, perlakuan terbaik diperoleh pada sampel H5P1, yang menggunakan kombinasi 0,4% xanthan gum dan 1,6% CMC, serta juga melalui proses pengukusan.

B. Saran

Penulis menyarankan agar dilakukan penelitian terkait pengembangan formulasi mi basah berbasis mocaf dan spirulina dengan menambahkan beberapa bahan pangan lain seperti telur dan pati sagu atau jenis tepung lain seperti tepung jagung dan tepung kacang *almond* agar didapatkan tekstur mi basah yang memiliki kepadatan yang lebih stabil.