

Bab V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi TTKPP dan ikan lele berpengaruh nyata terhadap kadar protein total mi basah ($P\ value < 0,05$). Kadar protein tertinggi terdapat pada formulasi F1 (25,86% bk), F2 (27,18% bk), dan F6 (24,52% bk). Proporsi TTKPP dan ikan lele tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak total mi basah ($P\ value > 0,05$). Meskipun begitu, formula F3 memiliki kecenderungan untuk memiliki kadar lemak total yang paling tinggi yaitu 1,68% bk.
2. Proporsi TTKPP dan ikan lele memiliki pengaruh nyata terhadap mutu organoleptik tekstur, aroma, dan rasa ($P\ value < 0,05$). Namun tidak memiliki perbedaan nyata terhadap mutu hedonik warna ($P\ value > 0,05$).
3. Formula terbaik didapatkan dengan indeks efektivitas. F2 dengan proporsi tapioka, ikan lele, dan TTKPP adalah 50:20:30 mendapatkan nilai tertinggi yaitu 0,63. Hasil analisis menunjukkan F2 memiliki kadar protein total 27,18% bk, kadar lemak total 0,98% bk, kadar air 70,46% bb, kadar abu 1,02% bk, kadar karbohidrat *by difference* 70,82% bk, dan energi 118,41 kal. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan F2 bahwa parameter warna mendapat nilai 3,04 yaitu cukup putih kecoklatan, tekstur 2,91 yaitu kurang kenyal, aroma 2,96 yaitu beraroma langu dan amis, dan rasa 2,98 yaitu berasa tempe dan lele.
4. *Serving size* mi basah yaitu 75 g dapat memenuhi 30,1% kebutuhan protein dan 0,46% kebutuhan lemak balita usia 1-3 tahun.

B. Saran

1. Formulasi dapat diperbaiki untuk menghasilkan mi basah dengan kadar air yang sesuai dengan SNI.
2. Pengujian terhadap manusia ataupun hewan coba dapat dilakukan untuk mengetahui efek nyata mi basah terhadap pertumbuhan berat badan dan panjang/tinggi badan.