

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian substitusi tepung garut dan kacang hijau pada mi basah dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh pada mi basah substitusi tepung garut dan tepung kacang hijau terhadap kadar lemak ditunjukkan pada nilai $p = 0,035$. Terdapat perbedaan yang bermakna dari perbedaan perlakuan terhadap kadar lemak pada mi basah. Kadar lemak P1 (1,856%) berbeda nyata dengan kadar lemak P2 (2,71%), P3(2,57%), P4(2,299%). Pada Perlakuan P2 P3, dan P4 tidak terdapat perbedaan nyata. Peringkat rata-rata kadar lemak tertinggi didapatkan oleh perlakuan P2 yaitu (2,71%) dan terendah oleh perlakuan P1 yaitu (1,856%). Semakin berkurang tepung terigu, semakin berkurang juga kadar lemak pada mi basah.
2. Terdapat pengaruh Substisusi tepung garut, tapung kacang hijau dan tepung terigu pada mi basah terhadap kadar serat tidak larut ditunjukkan pada nilai $p= 0,000$. Terdapat perbedaan yang bermakna pada setiap perlakuan yang berbeda. Kadar serat tidak larut pada P1(4,4406%) berbeda nyata dengan P2(5,6098%), P3(6,6921%) dan P4(7,4396%). Pada Perlakuan P2 berbeda nyata dengan P1, P3, dan P4. Perlakuan P3 berbeda nyata dengan P1, P2, dan P4. Perlakuan P4 berbeda nyata dengan P1, P2, dan P3. Peringkat rata-rata kadar serat tidak larut tertinggi didapatkan oleh perlakuan P4 yaitu (7,4396%) dan terendah oleh perlakuan P1 yaitu (4,4406%). Semakin sedikit kadar serat tidak larut maka semakin baik kekenyalan pada mi.
3. Berdasarkan substitusi tepung garut dan tepung kacang hijau pada mi basah diperoleh perlakuan yang terbaik dari beberapa perbandingan substitusi yaitu P1 (Mi basah susbtitusi tepung garut 40% dan kacang hijau 20%) dengan kadar lemak yang rendah yaitu 1,85% dan kadar serat tidak larut sebesar 4,4406%. Tingkat elastisitas atau kekenyalan pada mi dipengaruhi oleh rendahnya kandungan serat tidak larut,

semakin rendah jumlah serat tidak larut maka semakin meningkat kekenyalan pada mi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, disarankan untuk penelitian lanjut terkait uji organoleptik pada penelitian mi basah substitusi tepung garut dan tepung kacang hijau disetiap perlakuan yang berbeda.