

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi mi glukomanan yang terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah sampel GPI-1A (tepung pisang 5% dan isolat kedelai 4%) ditinjau dari atribut tekstur.
2. Penambahan tepung pisang dan isolat kedelai berpengaruh terhadap kandungan nutrisi produk mi glukomanan seperti terjadi peningkatan kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, sedangkan elastisitas mengalami penurunan

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Perlu dilakukan analisis proksimat lanjutan seperti analisis kadar serat dan mineral mi glukomanan.
2. Sebaiknya analisis elastisitas dilakukan menggunakan *texture analyzer* (TA-XT2) untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.