

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Komposisi tepung terigu dan tepung daun singkong yang digunakan agar mi kering yang dihasilkan sesuai dengan standar uji sensori adalah 80:20 gram. Pada komposisi ini mi kering yang dihasilkan memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang menurut panelis lebih baik daripada mi kering tanpa fortifikasi.
2. Kandungan beta-karoten dalam produk mi kering tanpa fortifikasi adalah $1,046 \pm 0,007$ mg/100 gram bahan dan kandungan beta-karoten dalam mi kering terfortifikasi tepung daun singkong adalah $3,034 \pm 0,007$ mg/100 gram bahan. Peningkatan kandungan beta-karoten ini mencapai 190,130 %
3. *Recovery* beta-karoten pada mi kering setelah difortifikasi adalah $103,429 \pm 0,265$ %. Nilai ini telah memenuhi syarat penerimaan untuk uji *recovery* yaitu pada rentang 80 – 120%.

5.2. Saran

Dari keseluruhan penelitian ini, disarankan beberapa hal antara lain :

1. Agar dapat diketahui secara akurat daya tahan produk mi kering, sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui masa kadaluarsa mi kering terfortifikasi tepung daun singkong.

2. Sebaiknya dilakukan penelitian dengan menggunakan alat dan teknologi modern dalam pengolahan agar mi kering memiliki tampilan dan kualitas yang seragam.
3. Perlu dilakukannya penelitian dengan menggunakan tepung daun singkong yang terbuat dari proses *freeze drying* atau proses penepungan lain agar dalam tepung daun singkong lebih banyak terkandung beta-karoten namun dalam jumlah tepung yang sama.
4. Diperlukan adanya penelitian tentang biaya produksi dan kemasan yang digunakan agar mi kering terfortifikasi daun singkong ini dapat diproduksi secara massal.

