

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jenis protein yang ditambahkan berpengaruh terhadap profil fisikokimia mie tepung pisang-singkong. Formulasi terbaik sebagai mie bebas gluten adalah dengan penambahan protein isolat kedelai.
2. Jenis pengempal yang ditambahkan berpengaruh terhadap profil fisikokimia mie tepung pisang-singkong khususnya pada kadar abu, *swelling index*, daya serap air dan kadar gluten. Formulasi terbaik sebagai mie bebas gluten adalah dengan penambahan air abu.
3. Berdasarkan uji organoleptik diperoleh hasil rerata skor 4 (suka) terhadap atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan pada semua sampel mie tepung pisang-singkong.

#### **5.2 Rekomendasi**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Variasi komposisi dan penggunaan jenis protein serta tepung yang berbeda sehingga dihasilkan tesktur mie yang sama dengan mie tepung terigu dan aman untuk penderita *celiac*.
2. Analisis gluten sebaiknya menggunakan metode ELISA sebagai standar baku Codex.