

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Buah Sawo Mentega (*Pouteria campechiana*) terhadap Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Organoleptik Mi Kering” maka kesimpulan yang didapatkan adalah:

- a. Proporsi formulasi yang ditetapkan yaitu F1 (15% buah sawo mentega:85% tepung terigu), F2 (30% buah sawo mentega : 70% tepung terigu), dan F3 (45% buah sawo mentega : 55% tepung terigu)
- b. Hasil uji analisis proksimat menunjukkan bahwa penambahan buah sawo mentega tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap kandungan gizi mi kering ($p>0,05$).
- c. Mi kering dengan penambahan buah sawo mentega memiliki perbedaan yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan mi kering ($p<0,05$).
- d. Penambahan buah sawo mentega terhadap sifat organoleptik mi kering memiliki perbedaan signifikan terhadap warna dan tekstur, sedangkan pada mi yang sudah matang berbeda signifikan terhadap warna dan rasa ($p<0,05$).
- e. Formulasi terbaik ditetapkan menggunakan metode De Garmo dengan hasil produk F1 yang menjadi formulasi terpilih berdasarkan nilai kandungan gizi, aktivitas antioksidan, dan sifat organoleptik dengan nilai produktivitas (NP) sebesar 1,09.
- f. Satu porsi mi kering sawo mentega (62 g) memenuhi energi sebesar 234,91 kkal, protein 7,5 g, lemak 1,7 g, dan karbohidrat 47,15 g.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan adanya modifikasi formulasi mi kering sawo mentega agar produk mencapai nilai aktivitas antioksidan yang kuat. Penelitian ini juga perlu dilaksanakannya pengukuran terhadap β -karoten, elastisitas mi, *cooking loss*, *overrun*, dan berbagai parameter lainnya untuk mengetahui data fisiokimia mi kering sawo mentega lebih lengkap.