

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering dari Tepung Kulit Kentang Untuk Hipertensi” didapatkan beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

- a. Proporsi formulasi adalah F1 (15 gram tepung kulit kentang:85 gram terigu), F2 (30 gram tepung kulit kentang:70 gram terigu), dan F3 (45 gram tepung kulit kentang:55 gram terigu).
- b. Hasil uji analisis kimia mi kering menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat.
- c. Hasil uji analisis kimia mi kering menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter kadar kalium.
- d. Hasil uji analisis kimia mi kering menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter kadar serat kasar.
- e. Hasil uji analisis sifat fisik pada mi kering menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter daya serap air. Sementara itu, pada parameter *cooking loss* diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ).
- f. Hasil uji analisis sifat organoleptik mi kering menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter tekstur. Sementara, pada parameter warna, aroma, dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan

( $p > 0,05$ ). Hasil uji analisis sifat organoleptik pada mi matang menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang memiliki perbedaan yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada parameter warna, tekstur, dan rasa. Sementara, pada parameter aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ).

- g. Formulasi terbaik ditetapkan oleh metode De Garmo dengan hasil produk F3 dengan komposisi energi sebesar 361,08 kkal, lemak 2,24 g, protein 15,2 g, karbohidrat 70,03 g, kalium 1130 mg, dan serat kasar 1,6 g per 100 gram mi kering.

## V.2 Saran

Terdapat beberapa saran dari peneliti untuk penelitian lanjutan, sebagai berikut:

- a. Melakukan uji terkait analisis serat pangan.
- b. Melakukan uji sifat fisik mi kering lainnya, seperti elastisitas, kekenyalan, *overrun*, evaluasi warna dan tekstur, serta parameter lainnya untuk mengetahui lebih lengkap sifat fisik mi kering.