

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Hasil penentuan menggunakan metode De Garmo menunjukkan bahwa formulasi F2 (25 g tepung ganyong : 25 g tepung amaranth) menjadi formulasi terbaik dengan nilai produktivitas tertinggi berdasarkan parameter fisik, kimia, dan organoleptik.
- b. Variasi proporsi tepung ganyong dan tepung amaranth tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, abu, protein, lemak, maupun kalsium ($p>0,05$), tetapi memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar karbohidrat dan daya serap air mi kering ($p<0,05$).
- c. Perbedaan proporsi tepung ganyong dan tepung amaranth memberikan pengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik pada parameter warna dan tekstur ($p<0,05$), sedangkan parameter aroma dan rasa tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p>0,05$).
- d. Pada takaran saji 50 g, formulasi terbaik (F2) mengandung energi 143,35 kkal, protein 2,52 g, lemak 1,36 g, karbohidrat 30,27 g, dan kalsium 49,43 mg.
- e. Mi kering berbasis tepung ganyong dan tepung amaranth berpotensi dikembangkan sebagai alternatif mi non-terigu berbasis pangan lokal bagi konsumen yang memerlukan pembatasan konsumsi gluten. Namun, berdasarkan hasil penelitian ini, kadar air produk masih melebihi persyaratan SNI 8217:2015 untuk mi kering sehingga diperlukan optimasi proses pengeringan sebelum produk dapat memenuhi standar mutu mi kering.

V.2 Saran

- a. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan optimasi proses pembuatan, terutama pada suhu dan lama pengeringan, agar kadar air produk dapat memenuhi persyaratan SNI 8217:2015 untuk mi kering.
- b. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan mesin pembuat mi (*noodle maker*) agar proses pencampuran, pengulenan, dan pencetakan adonan berlangsung lebih homogen sehingga menghasilkan karakteristik produk yang lebih konsisten.
- c. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis karakteristik tepung ganyong dan tepung amaranth, serta pengujian kadar gluten untuk memastikan karakteristik bahan baku dan status bebas gluten produk secara laboratoris.
- d. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji umur simpan untuk mengetahui stabilitas mutu dan keamanan produk selama penyimpanan.
- e. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap formulasi dan proses produksi mi bebas gluten berbasis pangan lokal agar diperoleh produk dengan mutu fisik, kimia, dan organoleptik yang lebih baik serta memenuhi standar mutu yang berlaku.