

BAB V

PENUTUP

V.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul "Pengembangan Mi Kering Berbasis Tepung Suweg dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Pangan Tinggi Serat", diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut.

- a. Formulasi tepung suweg dan tepung kacang merah berpengaruh signifikan terhadap kadar serat pangan mi kering ($p < 0,05$). Semakin tinggi proporsi tepung suweg dalam formulasi, kadar serat pangan produk cenderung meningkat. Kandungan serat pangan mi kering pada formulasi F1, F2, dan F3 berturut-turut sebesar 22,86 g, 24,81 g, dan 25,47 g per 100 g produk. Seluruh formulasi memenuhi persyaratan sebagai pangan tinggi serat berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022 karena mengandung serat pangan lebih dari 6 g per 100 g produk.
- b. Formulasi tepung suweg dan tepung kacang merah berpengaruh signifikan terhadap kadar air mi kering ($p < 0,05$). Semakin rendah proporsi tepung kacang merah dalam formulasi, kadar air produk cenderung menurun. Kandungan kadar air mi kering pada formulasi F1, F2, dan F3 berturut-turut sebesar 13,08%, 12,48%, dan 10,21%. Formulasi F2 dan F3 telah memenuhi persyaratan mutu kadar air mi kering berdasarkan SNI 8217:2015, yaitu maksimum 13%.
- c. Formulasi tepung suweg dan tepung kacang merah berpengaruh signifikan terhadap kadar protein mi kering ($p < 0,05$). Semakin rendah proporsi tepung kacang merah dalam formulasi, kadar protein produk cenderung menurun. Kandungan protein mi kering pada formulasi F1, F2, dan F3 berturut-turut sebesar 22,58%, 20,36%, dan 18,52%. Seluruh formulasi telah memenuhi persyaratan mutu kadar protein mi kering berdasarkan SNI 8217:2015, yaitu minimal 10%.

- d. Tingkat penerimaan panelis terhadap seluruh formulasi bervariasi dari agak tidak disukai hingga disukai, dengan median 3-6. Perbedaan formulasi berpengaruh terhadap warna dan tekstur mi kering serta warna, aroma, dan tekstur mi matang ($p < 0,05$). Secara keseluruhan, penggunaan tepung suweg hingga 55 gram masih menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen.
- e. Berdasarkan penentuan formulasi menggunakan metode indeks efektivitas De Garmo, formulasi F3 ditetapkan sebagai formulasi terpilih. Formulasi ini memiliki kandungan gizi dan daya terima konsumen paling baik dibandingkan formulasi lainnya. Dalam takaran saji 50 gram, formulasi F3 mengandung 9,26 gram protein dan 12,74 gram serat pangan per sajian. Kandungan tersebut mampu memenuhi sekitar 14,25-15,43% kebutuhan protein harian orang dewasa serta 34,43-42,47% kebutuhan serat harian orang dewasa bergantung pada kelompok umur dan jenis kelamin, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai alternatif pangan tinggi serat.

V.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

- a. Melakukan analisis zat gizi yang lebih lengkap, seperti kadar lemak, karbohidrat, energi total, vitamin, dan mineral, sehingga profil gizi produk dapat diketahui secara lebih lengkap dan digambarkan secara menyeluruh.
- b. Melakukan pengujian daya simpan produk, sehingga diketahui stabilitas mutu mi kering selama proses penyimpanan serta lama masa simpan produk.
- c. Melakukan pengujian efektivitas produk terhadap status gizi atau pengendalian berat badan pada individu dengan obesitas. Hal ini dikarenakan pada penelitian ini manfaat produk dalam mendukung pencegahan obesitas masih didasarkan pada kandungan gizi, terutama serat pangan dan belum dibuktikan melalui intervensi kepada manusia.