

V.KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Jumlah tepung tapioka di dalam campuran bahan campuran bahan baku mie berpengaruh terhadap laju pengeringan.
2. Nilai (k) atau konstanta pada perlakuan C_0 lebih tinggi (0,014) dibandingkan dengan perlakuan C_{10} , C_{20} dan C_{30} (0,012). Penambahan tepung tapioka menurunkan laju pengeringan.
3. Semakin tinggi kandungan tepung tapioka dalam mie cenderung menaikkan kadar air dan kekuatan tarik, tetapi menurunkan nilai kehilangan padatan akibat pemasakan (KPAP), daya serap air (DSA) dan pengembangan mie.
4. Hasil pengujian kadar air, kehilangan padatan akibat pemasakan (KPAP), daya serap air (DSA), daya pengembangan mie dan kekuatan tarik mie sehat kering bernilai lebih kecil dibandingkan dengan mie dari pasaran (komersial).

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan tentang penggunaan tepung tapioka sebagai bahan pengganti tepung terigu agar konsumen atau masyarakat menerima mie dengan bahan dasar tepung tapioka ataupun tepung-tepung komposit yang lain. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa mie sehat dengan substitusi tepung tapioka memiliki karakteristik fisik yang tidak berbeda dengan mie tepung terigu. Perlu dilakukan uji organoleptik untuk menentukan sikap penerimaan konsumen terhadap produk mie sehat.