

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Optimasi sari daun kelor pada mie kering dari tepung terigu yang di substitusikan mocaf memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur mie kering.
2. Perlakuan yang tepat dalam menghasilkan produk mie kering yang baik terdapat pada perlakuan C dengan jumlah Sari Daun kelor 20% yang menghasilkan nilai rata-rata untuk setiap variabel yang diamati yaitu warna dengan nilai sebesar 4,662 (sangat suka), aroma dengan nilai sebesar 4,667 (sangat suka), rasa dengan nilai sebesar 4,756 (sangat suka) dan Tekstur mie kering dengan nilai sebesar 4,711 (sangat suka).

5.2. Saran

Dari kesimpulan di atas disarankan dalam pembuatan pembuatan mie kering berbahan dasar daun kelor dapat menggunakan sari daun kelor sebanyak 20% sehingga dapat menghasilkan produk mie kering daun kelor dengan kualitas yang baik.