

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “Formulasi Mie Kering dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) untuk Meningkatkan Vitamin C yang Dapat Diterima oleh Konsumen” yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap karakteristik organoleptik dan kadar vitamin C mie kering Penambahan tepung daun kelor berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kadar vitamin C mie kering. Semakin tinggi konsentrasi tepung daun kelor, kadar vitamin C meningkat dari 0,23% (P0) menjadi 0,94% (P3). Namun, peningkatan konsentrasi tersebut cenderung menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap parameter organoleptik, terutama pada konsentrasi 30–40%, yang menunjukkan penurunan nilai secara nyata dibandingkan kontrol.
2. Formulasi yang tepat untuk mendapatkan mie kering dengan kualitas tinggi vitamin C dan dapat diterima konsumen Formulasi terbaik diperoleh pada penambahan tepung daun kelor 20% (P1), karena mampu meningkatkan kadar vitamin C menjadi 0,55% dibandingkan kontrol, serta tetap mempertahankan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan kontrol. Dengan demikian, konsentrasi 20% merupakan formulasi yang paling optimal untuk menghasilkan mie kering tinggi vitamin C yang masih dapat diterima oleh konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan optimasi proses pengeringan, terutama pengaturan suhu yang lebih rendah dan waktu yang

lebih terkendali, guna meminimalkan degradasi vitamin C serta menjaga mutu sensoris produk.

2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi lainnya seperti kadar protein, serat pangan, aktivitas antioksidan, serta uji daya simpan untuk memperkuat klaim fungsional mie kelor.
3. Untuk pengembangan produk pada skala industri, penggunaan tepung daun kelor disarankan pada kisaran 20%, karena pada tingkat tersebut produk masih memiliki tingkat penerimaan panelis yang tinggi pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.
4. Perlu dilakukan pengembangan teknik formulasi atau kombinasi bahan tambahan (misalnya penambahan bahan pengikat gluten atau perbaikan tekstur) untuk meningkatkan kualitas tekstur pada konsentrasi tepung daun kelor yang lebih tinggi.
5. Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan produk berbasis tepung daun kelor pada jenis mie lain, seperti mie basah atau mie instan, maupun produk pangan lainnya sebagai upaya diversifikasi pangan fungsional berbasis bahan lokal.