

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penambahan tepung kelor pada tepung komposit dalam menghasilkan mie dengan karakteristik kimia dan organoleptik, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung daun kelor berpengaruh nyata terhadap variabel tekstur, rasa, dan protein. Sedangkan penambahan tepung komposit tidak memberikan pengaruh pada warna dan aroma.
2. Perlakuan penambahan tepung kelor pada tepung komposit yang menghasilkan nilai kesukaan tertinggi dalam rentan sangat suka hingga sangat tidak suka terdapat pada penggunaan tepung kelor 15%, karena menghasilkan warna dan aroma yang tidak berbeda nyata dengan kontrol serta warna yang tetap diterima panelis, dengan peningkatan kadar protein yang cukup signifikan (17,89%).

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengurangi rasa langu dan pahit akibat tanin dan saponin pada tepung daun kelor, misalnya melalui proses blanching, fermentasi, atau penambahan bahan penutup rasa (flavor masking) seperti bumbu alami, sehingga penerimaan rasa dapat ditingkatkan tanpa mengurangi kandungan protein.
2. Perlu dilakukan uji lanjutan terhadap parameter mutu lain seperti kadar air, daya serap air, waktu rehidrasi, dan umur simpan mie untuk melengkapi karakterisasi produk secara lebih menyeluruh.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mencoba variasi taraf penambahan tepung daun kelor di antara 10% hingga 15% guna memperoleh titik optimal yang memberikan kadar protein tinggi namun tetap mempertahankan mutu sensorik yang lebih disukai panelis.

4. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi industri pangan atau UMKM dalam mengembangkan produk mie berbasis pangan lokal (tepung tapioka dan tepung daun kelor) yang bergizi tinggi sebagai alternatif diversifikasi pangan.