

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari uraian pembahasan diatas dapat disimpulkan:

1. Terdapat 2 perlakuan yaitu P0 yang menggunakan 50% tepung terigu, 30% tepung sorgum, 10% tepung wortel dan 10% tepung rumput laut dan P1 menggunakan 40% tepung terigu, 40% tepung sorgum, 10% tepung rumput laut dan 10% tepung tapioka. Sifat fisik yang dihasilkan hampir sama, hanya tekstur yang agak berbeda menjadi lebih kenyal karena adanya penambahan tepung tapioka dan tepung rumput laut sebagai pengganti tepung wortel. Nilai gizi yang dihasilkan juga mengalami peningkatan dan penurunan. Namun, menurut (AKG, 2019), berdasarkan kelompok umur 50-64 tahun dalam 1 porsi mie basah masih belum memenuhi persentase anjuran yang seharusnya untuk lansia dengan diabetes mellitus.
2. Daya terima yang paling disukai oleh panelis dengan diabetes mellitus adalah pada indikator aroma dan tekstur. Sedangkan pada panelis non diabetes mellitus adalah pada indikator aroma.
3. Nilai indeks glikemik pangan campur mie basah pada P0 dan P1 menunjukkan kategori yang sama yaitu sedang. Hal tersebut karena penelitian ini hanya menekankan pada perbaikan tekstur dari mie basah.

#### **B. Saran**

Dari kesimpulan diatas dapat disarankan:

1. Dalam proses pembuatan mie basah disarankan untuk lebih memperhatikan perbandingan masing-masing tepung agar menghasilkan mie dengan tekstur yang lebih baik.
2. Pada uji daya terima dengan indikator warna dan rasa rata-rata panelis memilih kriteria agak suka. Jadi perlu diperhatikan lagi untuk penambahan warna pada mie basah agar terlihat menarik serta cara pengolahan mie basah, misalnya ditumis dengan bumbu agar menghasilkan rasa yang lebih enak.

3. Penelitian ini untuk uji daya terima hanya menggunakan 1 taraf perlakuan. Kedepannya jika terdapat penelitian seperti ini disarankan untuk menggunakan minimal 2 taraf perlakuan agar dapat membedakan produk yang akan diujikan.