

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil daya terima secara keseluruhan menunjukkan bahwa substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor dengan hasil rata-rata berada pada kategori suka. Hal ini ditunjukkan dengan hasil uji statistik bahwa tidak ada perbedaan disetiap perlakuan terhadap aspek warna, aroma, tekstur dan rasa, sehingga diterima dengan baik oleh panelis.
2. Berdasarkan perhitungan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020, formula P3 (tepung hati ayam 15% dan tepung daun kelor 2%) memiliki kandungan zat besi tertinggi dibandingkan formula lainnya, yaitu sebesar 3,0 mg per sajian.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan agar penelitian selanjutnya menggunakan oven pengeringan dalam proses pengeringan hati ayam dan daun kelor sehingga dapat meminimalisir kontaminasi silang dari lingkungan sekitar.
2. Peneliti selanjutnya disarankan agar mie basah dengan substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor dikonsumsi dalam kondisi segar setelah proses pembuatan. Penyimpanan mie sebelum perebusan pada suhu dingin (kulkas) tidak dianjurkan karena dapat memengaruhi tekstur dan elastisitas mie sehingga menyebabkan mie mudah putus saat proses perebusan.