

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Tahapan pembuatan mie bayam dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pencucian, penghalusan sayur bayam ( blender ), pengayakan tepung, pencampuran bahan, penggilingan, pengemasan, dan siap untuk disajikan atau dipasarkan.

Mie basah rasa bayam hijau perlu dilakukan uji organoleptik. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis, baik dari segi rasa, warna dan tekstur. Penilaian terhadap rasa ternyata yang paling disukai adalah rasio 30 : 5 dibandingkan dengan rasio 30 : 3 dan 30 : 2. Penilaian mie rasa bayam hijau pada warna, yang paling disukai adalah rasio 30 : 3, dan penilaian terhadap tekstur pada mie rasa bayam adalah rasio 30 : 3.

#### **5.2 Saran**

Perlu adanya sosialisasi terhadap pembuatan mie basah rasa sayur bayam hijau. karena produk ini adalah produk baru dan dapat di aplikasikan dan dikembangkan oleh masyarakat atau dari kalangan mahasiswa.