

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa.

1. Penilaian organoleptik hedonik, substitusi rumput laut dalam formulasi mie kering berbeda nyata pada atribut tekstur pada tingkat agak suka sampai suka warna pada tingkat agak suka sampai suka dan kenampakan pada tingkat agak suka sampai suka namun relatif sama pada atribut rasa dan aroma mie pada tingkat agak suka.
2. Produk mie terbaik hasil perlakuan berdasarkan analisis *Bayes* adalah perlakuan C yakni substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 35%. Karakteristik kimiawi mie terbaik adalah kadar air 9,65%, kadar abu 2,41%, kadar lemak 5,16%, kadar protein 8,35%, kadar karbohidrat 64,24% dan serat 10,18%. Mie terbaik hasil perlakuan memenuhi standar mie kering mutu II berdasarkan SNI (1996) tentang mutu mie kering. Mie kering terbaik dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi dan penyuplai serat sebab dapat menyumbangkan energi dan serat.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan adalah perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai kandungan mineral mie kering dan uji fisik (kekenyalan dan elastisitas) serta umur simpan dan jenis kemasan yang akan digunakan pada mie kering rumput laut.