

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar antosianin, kadar antioksidan, kadar abu, masa simpan dan elastisitas yang dihasilkan, dan tidak berpengaruh nyata terhadap daya pengembangan mi basah.
2. Formulasi yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik terdapat pada perlakuan D yaitu substitusi tepung ubi jalar ungu 15% : tepung terigu 85%. Dengan hasil uji organoleptik untuk warna 3,76 (suka), tekstur 3,96 (suka), rasa 3,76 (suka) dan aroma 3,44 (agak suka).
3. Perhitungan BEP mi basah substitusi ubi jalar ungu dengan tepung terigu perusahaan harus menjual 8.974 bungkus produk setiap tahunnya dan penjualan tersebut harus mencapai angka Rp. 89.586.572 agar perusahaan tidak mengalami kerugian dan dapat terus beroperasi.

5.2 Saran

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan konsentrasi penambahan tepung ubi jalar ungu dibawah 20% agar menghasilkan kekenyalan dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan tetap baik.
2. Peneliti menyarankan pada peneliti selanjutnya untuk melakukan uji kadar serat pada mi basah substitusi tepung ubi jalar ungu.