

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada Uji Organoleptik warna mie pada perlakuan 1 dengan bahan terung 75% umbi bit 20% umbi ungu 5% lebih disukai oleh panelis dengan jumlah 109 (90,83%) dengan kriteria sangat suka. Uji organoleptik Rasa pada mie memiliki skor 109 (90,82%) dengan kriteria sangat suka. Uji organoleptik Aroma pada mie meraih skor 93 (77,49%) dengan kriteria suka. Pada uji organoleptik tekstur meraih nilai 101 (84,16%) dengan kriteria sangat suka.
2. Pada mie perlakuan 2 kurang diminati oleh panelis. Hasil pada uji organoleptik mie perlakuan 2 dengan bahan terung 75% umbi ungu 20% umbi bit 5% dengan uji organoleptik warna meraih nilai 80 (66,6%) dengan kriteria suka. Pada uji organoleptik rasa meraih nilai 90 (74,99%) dengan kriteria suka. Uji organoleptik aroma meraih nilai 87 (71,83%) dengan kriteria suka. Pada uji organoleptik tekstur meraih nilai 90 (74,99%) dengan kriteria suka.
3. Pada uji beda independent samples test hasil uji beda warna pada kedua perlakuan mie menunjukkan nilai sig. 2(tailed)  $0,000 < 0,05$  dari nilai tersebut dari di artikan adanya perbedaan. Pada nilai organoleptik rasa menunjukkan nilai sig. 2(tailed)  $0,001 < 0,05$  menunjukkan adanya perbedaan. Pada nilai organoleptik aroma menunjukkan nilai sig. 2(tailed)  $0,297 < 0,05$  dari nilai

tersebut dapat diartikan tidak adanya perbedaan nilai aroma dari kedua mie. Pada nilai uji organoleptik tekstur menunjukkan nilai sig. 2(tailed)  $0,57 < 0,05$  dan hasil ini menunjukkan tidak ada perbedaan nilai.

4. Kandungan karbohidrat pada mie perlakuan 2 dengan bahan tepung terigu 75% umbi ungu 20% umbi bit 5% lebih besar dengan nilai 69,3%/100g mie dibandingkan pada perlakuan 1 dengan bahan tepung terigu 75% umbi bit 20% umbi ungu 5% yaitu 68,1%/100g mie. Pada kandungan zat besi mie pada perlakuan 2 juga memiliki nilai tinggi yaitu 6,06mg/kg per 100g mie dan pada perlakuan 1 memiliki nilai kandungan zat besi lebih rendah yaitu 5,90mg/kg per 100g mie.

## 5.2 Saran

1. Masyarakat bisa menjadikan mie dengan bahan tambahan umbi bit dan umbi ungu sebagai bahan pangan alternatif yang menjadikan makanan tambahan. Mie umbi bit dan umbi ungu ini merupakan olahan pangan rumahan yang terjamin lebih sehat serta bergizi yang tanpa bahan pengawet.
2. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya untuk melakukan penelitian untuk meneliti nilai kandungan protein yang terdapat pada mie dengan bahan penambahan umbi bit dan umbi ungu.