

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Daya terima siswa SMP terhadap pemberian mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok dilihat dari indikator aroma, rasa dan tekstur yang disukai adalah mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok 20% karena semuanya berada pada kriteria suka. Sedangkan pada indikator warna kedua perlakuan kurang disukai.
2. Penambahan tepung pisang kepok dengan berbagai variasi memberi pengaruh yang berbeda nyata terhadap warna, aroma dan rasa. Tetapi tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap tekstur mie basah.
3. Dari hasil uji laboratorium dalam tiap 100 gram mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok sebesar 20% dan 30% mampu memberikan sumbangan serat sebesar dan kalsium sebesar
4. Mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok memiliki keunggulan kandungan pada serat dan kalsium, sehingga semakin banyak penambahan tepung pisang kepok maka jumlah konsentrasi serat dan kalsium juga semakin tinggi.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok memiliki daya terima dan kandungan gizi yang baik sebagai

makanan tambahan anak sekolah. Oleh karena itu, diperoleh saran sebagai berikut:

1. Perlu sosialisasi tentang informasi pembuatan mie basah dengan penambahan tepung pisang kepok, yang selanjutnya dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat terutama bagi pihak pengelola UKS yang berkaitan dengan program pemberian makanan tambahan anak sekolah.
2. Penambahan tepung pisang kepok di dalam pembuatan mie basah sebaiknya dengan konsentrasi tidak lebih dari 50%.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat daya simpan mie basah dan kandungan gizi mie basah dengan uji laboratorium.

