

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada kecenderungan bahwa semakin lama mie instan disimpan, kadar karbohidratnya semakin menurun. Adapun kadar karbohidrat untuk 5 sampel mie instan berkisar antara 4,15%- 5,06%. Nilai kadar gula tertinggi adalah 5,06 %, yaitu sampel I₅, sedangkan nilai kadar gula terendah adalah 4,15% yaitu sampel I₁.
2. Ada kecendetungan bahwa semakin lama mie instan disimpan, kadar proteinnya semakin menurun. Adapun kadar protein untuk 5 sampel mie instan berkisar antara 8,08%- 8,27%. Nilai kadar protein tertinggi adalah 8,27%, yaitu sampel I₅. Sedangkan kadar protein paling rendah adalah 8,08%, yaitu sampel I₁.
3. Ada kecendurngan bahwa semakin lama mie instan disimpan, nilai gizinya berkurang karena terjadinya degradasi, disesuaikan dengan nilai gizi yang ditetapkan standart Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) bahwa kadar karbohidrat antara 50%-65% dan kadar protein antara 10%-20%. Adapun hasil rata-rata kadar karbohidrat mie instan yang dihasilkan dalam penelitian ini berkisar antara 4,15 % - 5,06 % dan rata-rata kadar protein mi instan yang dihasilkan berkisar antara 8,08% - 8,27%.

5.2 Saran

Adapun saran yang diajukan oleh penulis sebagai berikut :

1. Pada penelitian ini mie instan memiliki kadar karbohidrat yang masih dibawah standart Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya menyamakan tanggal produk sampel, melakukan preparasi bahan, dan melakukan kalibrasi alat.
2. Perlu dilakukan formulasi tepung pada mie instan dan fortifikasi untuk meningkatkan nilai dari gizi mi instan.
3. Diharapkan kepada para peneliti selanjutnya untuk mencari parameter lain yang lebih tepat untuk penelitian ini agar didapatkan kadar gizi mie yang lebih tinggi.