

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan F2 dengan perbandingan ikan lele dan labu kuning (20:80) menjadi perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji sensorik.
2. Perlakuan F2 menjadi perlakuan terbaik pada mutu sensorik berdasarkan parameter kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, serat.
3. Kandungan gizi pada mie basah pada perlakuan terbaik yaitu protein sebanyak (6 %), kadar lemak total (10%), dan kadar karbohidrat (27,8%).

5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu referensi dalam mengembangkan ilmu tambahan pengetahuan dibidang gizi pangan.
2. Ikan lele dan labu kuning diharapkan dapat menjadi salah satu referensi bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan mie basah untuk produk makanan pokok lainnya.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil yang telah diuraikan maka saran yang dapat dikemukakan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap formulasi pada mie

dengan penambahan bahan baku yang berbeda atau jumlah perbandingan formulasi yang berbeda serta menganalisis kandungan gizi untuk mengetahui perbedaan pembanding.

2. Sebaiknya melakukan penelitian lanjutan dengan makanan olahan selain mie, basah agar mengetahui daya terima dan kandungan gizi dari suatu produk yang dibuat.

