

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan gliseril monostearat dapat menurunkan *cooking loss*, kekerasan, *tensile strength* dan meningkatkan *cooking time* pada mi jagung.
- Penambahan soda abu dapat meningkatkan kekerasan, meningkatkan kekenyalan, dan meningkatkan intensitas warna pada mi jagung
- Mi jagung disukai berdasarkan pada hasil sensori secara keseluruhan (*overall*) yaitu mi jagung basah dengan penambahan gliseril monostearat dan soda abu (0,5% : 1%).

5.2. Saran

Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah melakukan optimasi terhadap rasio tepung yang akan digunakan dalam penelitian.

