

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan *carboxymethyl cellulose* dapat menurunkan *cooking loss*, meningkatkan *tensile strength* dan meningkatkan persen elongasi pada mi kering non terigu
- Penambahan *baking powder* dapat menurunkan *cooking time* dan menurunkan kadar air pada mi kering non terigu
- Berdasarkan uji sensori, aroma dan kekenyalan mi kering non terigu dengan penambahan *carboxymethyl cellulose* dan *baking powder* (1% : 0,65% ; 1% : 1%) lebih disukai daripada aroma dan kekenyalan mi kering non terigu kontrol dengan penambahan gliseril monostearat dan soda abu

5.2. Saran

Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah melakukan optimasi rasio dan jenis tepung, serta bahan tambahan pangan yang digunakan juga pengontrolan suhu pengeringan saat proses pembuatan mi sehingga dapat memperbaiki sensori mi kering non terigu khususnya dari parameter aroma.

