

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan soda abu akan meningkatkan *tensile strength*, menurunkan *cooking loss* dari mi non terigu sehingga memperbaiki kualitas dari segi tekstur.
- Penambahan soda abu akan menurunkan nilai L^* , b^* dan kadar kurkumin,serta meningkatkan nilai a^* dari mi non terigu sehingga menurunkan kualitas dari segi kimia dan warna.
- Penambahan asam askorbat akan meningkatkan *cooking loss* dan menurunkan *tensile strength* dari mi non terigu sehingga menurunkan kualitas dari segi tekstur.
- Penambahan asam askorbat akan menurunkan nilai a^* , meningkatkan nilai L^* dan b^* , serta kadar kurkumin dari mi non terigu sehingga memperbaiki kualitas dari segi kimia dan warna.

5.2. Saran

Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah menentukan BTP yang memiliki karakteristik seperti soda abu namun mampu mempertahankan kadar kurkumin seperti asam askorbat, melakukan kombinasi penambahan BTP mi non terigu dengan mencampurkan asam askorbat dan soda abu, serta melakukan penelitian tentang kestabilan kurkumin.