

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penambahan konsentrasi ekstrak bit merah cair pada adonan mentah mi, adonan kukus mi, mi kering, dan mi kering bit merah yang direbus mempengaruhi karakteristik fisikokimia, yaitu peningkatan pada aktivitas antioksidan dan warna  $a^*$ , dan *cooking loss*, serta terjadi penurunan pada nilai pH, kadar air, warna  $L^*$ , warna  $b^*$ , *tensile strength*.
- Lama waktu pengukusan pada adonan mentah mi, adonan kukus mi, mi kering, dan mi kering bit merah yang direbus mempengaruhi karakteristik fisikokimia, yaitu peningkatan nilai pH, kadar air, warna  $L^*$ , warna  $b^*$ , dan *tensile strength*, serta terjadi penurunan pada nilai aktivitas antioksidan, warna  $a^*$ , dan *cooking loss*.
- Produk mi kering bit merah dengan penambahan konsentrasi ekstrak bit merah cair 100% dan waktu kukus 5 menit memiliki nilai tertinggi pada aktivitas antioksidan 7,93% dan warna  $a^*$  23,88 (merah keunguan), sedangkan konsentrasi ekstrak bit merah cair 100% dan waktu kukus 15 menit memiliki nilai *tensile strength* tertinggi 0,058% dan nilai *cooking loss* terendah 3,12 N/mm<sup>2</sup>

### 5.2. Saran

- Penelitian selanjutnya perlu ditambahkan cara untuk mempertahankan senyawa antioksidan pada ekstrak bit merah cair selama proses pembuatan mi kering.