5.KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan konsentrasi ekstrak angkak mampu mempengaruhi karakteristik fisikokimia adonan kukus, mi kering, mi rebus, dimana terjadi peningkatan pada aktivitas antioksidan, warna, kadar air, *cooking loss*, namun terjadi penurunan pada nilai *tensile strength* dan pH.
- Mi kering non terigu dengan penambahan konsentrasi angkak 5% waktu kukus 20 menit memiliki nilai aktivitas antioksidan tertinggi serta nilai kadar air tertinggi.
- Semakin lama proses pengukusan (20 menit dan 30 menit) serta semakin meningkatnya penggunaan ekstrak angkak dapat mempengaruhi penurunan nilai pH.
- Produk mi dengan ekstrak angkak 5% waktu kukus 20 menit memiliki nilai *tensile strength* terendah dan nilai *cooking loss* tertinggi.

5.2. Saran

- Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan menentukan metode yang tepat untuk meminimalkan degradasi antosianin angkak selama proses pengolahan mi kering non terigu dengan penambahan ekstrak angkak.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara pembuatan ekstrak angkak yang lebih efektif sehingga dapat menghasilkan warna yang lebih nyata.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam proses pengolahan mi yang benar supaya hasil *tensile strength* (daya putus mi) tidak terlalu rapuh.
- Penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji sensori untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap karakteristik fisikokimia mi kering angkak non terigu.