

6. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengolahan mi bebas gluten dapat dilakukan dengan menggunakan bahan baku umbi-umbian, seperti kentang, ubi jalar, dan singkong yang diolah menjadi tepung kentang, pati kentang, pati ubi jalar, tepung gathotan, dan tepung *mocaf*. Perbedaan penggunaan bahan baku tersebut menghasilkan mi bebas gluten dengan kualitas yang berbeda. Berdasarkan ulasan ini, bahan baku yang menghasilkan mi bebas gluten dengan kualitas paling baik adalah pati kentang karena memiliki kadar amilosa yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis umbi lainnya, yaitu berkisar 18,5% hingga 31,6%. Kadar amilosa yang tinggi dapat meningkatkan *hardness*, *cohesiveness*, dan *chewiness* serta menurunkan *cooking loss* pada mi bebas gluten yang dihasilkan.

Metode pengolahan yang digunakan juga mempengaruhi kualitas mi yang dihasilkan. Berdasarkan ulasan ini, metode pengolahan mi yang menghasilkan mi dengan kualitas paling baik adalah dengan menggunakan teknologi ekstrusi, terutama *cold-extruder*. Selain itu, untuk meningkatkan kualitas mi bebas gluten dapat dilakukan penambahan bahan tambahan pangan (BTP), seperti *curdlan*, GMS, atau *xanthan gum* untuk meningkatkan kualitas tekstur mi, dan penambahan *whey protein concentrate* (WPC) untuk meningkatkan kadar protein pada mi.

Namun, penelitian pengolahan mi bebas gluten dengan menggunakan teknologi *hot-extrusion* belum banyak ditemukan dibandingkan dengan teknologi *cold-extrusion*. Oleh karena itu, dapat dilakukan penelitian yang lebih banyak lagi tentang pengaplikasian teknologi *hot-extrusion* pada pengolahan mi bebas gluten. Selain itu, penelitian penambahan BTP seperti LBG, *konjac glucomannan*, dan HPMC pada mi bebas gluten juga masih belum banyak ditemukan. Oleh karena itu, dapat dilakukan penelitian yang lebih banyak lagi tentang pengaplikasian BTP pada pengolahan mi bebas gluten dengan metode ekstrusi dan pengeringan.