

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

- Pada pembuatan mie kering dan mie instan tepung tempe hanya dapat menggantikan tepung terigu hingga tingkat substitusi 60%.
- Substitusi parsial tepung tempe pada mie instan dan mie kering dapat meningkatkan kadar abu, protein, serat kasar, kalsium dan cooking yield.
- Selama proses penyimpanan TBA mie instan dan mie kering mengalami peningkatan tetapi belum melampaui batas maksimum yang ditentukan pada hari ke 56 masih 0,53-0,98mgmalonaldehid/kg.
- Selama proses penyimpanan kadar air mie instan goreng dan kering mengalami peningkatan dan melampaui batas maksimum yaitu berada diatas 8% untuk mie instan dan 10% untuk mie kering.
- Presentase *cooking yield* pada mie instan dan mie kering dipengaruhi oleh kadar serat mie instan dan mie kering tersebut yang sifatnya berbanding lurus.
- Presentase *cooking loss* pada mie instan dan mie kering dipengaruhi oleh kadar protein mie instan dan mie kering tersebut yang sifatnya berbanding lurus.
- Mie instan dan mie kering yang secara sensoris disukai panelis baik dalam segi rasa, aroma, warna, dan secara keseluruhan adalah mie instan dan mie kering dengan tingkat substitusi 40%.

### 5.2 Saran

Mie instan yang dihasilkan dalam penelitian ini secara kimiawi sudah baik namun dari segi sensoris mie instan dan mie kering kurang dapat diterima karena teksturnya yang kurang elastis atau kurang kenyal yang disebabkan karena kandungan glutennya yang rendah. Dan warnanya yang kurang cerah sehingga perlu ditingkatkan dalam masalah tersebut dengan bahan tambahan makanan atau bahan pangan lain yang dapat meningkatkan kekenyalan dan warna yang lebih cerah.