

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian karakteristik mie basah dengan substitusi tepung kedelai (*glycine max (l.) merill*) dengan metode boiling p1 (90%:10%) memiliki daya serap air sebesar 102%, rendemen sebesar 90%, dan daya kembang sebesar 14% serta kadar air 27,18%, p2 (80%:20%) memiliki daya serap air sebesar 83%, rendemen sebesar 97%, dan daya kembang sebesar 20% serta kadar air 27,24%, dan p3 (70%:30%) memiliki daya serap air sebesar 110%, rendemen sebesar 95%, dan daya kembang sebesar 23% serta kadar air 29,89%. Uji hedonik yang memiliki skala hedonik rasa tertinggi pada p2 (80% : 20%) yaitu 15 panelis (50%) serta hedonik tekstur tertinggi adalah 15 panelis (50%), karena memiliki tekstur kenyal dan warna menarik.

5.1 Saran

Perlu penambahan variasi komposit lain pada mie tepung kedelai pada perbandingan 80%:20% yang di sukai panelis agar memiliki rasa enak untuk memuaskan panelis.