

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian tentang mie suweg substitusi larutan bunga sepatu menunjukkan bahwa larutan buang sepatu sangat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap daya umur simpan karena bisa menjadi bahan pengawet alami dibuktikan dengan daya umur simpan selama 44 jam lebih lama daripada biasanya.

Disamping itu Mie suweg substitusi larutan bunga kembang sepatu dengan takaran tertentu bisa mempengaruhi daya kembang, perubahan warna, rasa, dan tingkat kesukaan konsumen. Dihasilkan sampel ST1 (Mie Suweg substitusi larutan Bunga kembang sepatu 25 ml) menjadi pilihan pertama pada tingkat kesukaan konsumen pada mie suweg basah.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya agar lebih menunjukkan focus tentang tekstur dan daya serap air sehingga menghasilkan penelitian yang lebih kompleks.
2. Bagi para pelaku elit pertanian untuk menghimbau masyarakat tentang pemberdayaan diversifikasi pangan di Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous., 1999. Scientific Concepts of Functional Foods in Uerope Consensus Document, *Britsh Journal of Nutrition*, Vol. 81, Issue 4. Akses 17 Juli 2020
- Aprilianti, A., 2009. *Ada Apa Dengan Mie*. Aprilia Media, Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN), 2015. “*Mi Basah*”, SNI 2987, Jakarta. Akses 16 Juli 2020.
- Bunga Sepatu, *Wikipedia*, Akses 17 Juli 2020.
- [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/bunga\\_Sepatu](http://id.m.wikipedia.org/wiki/bunga_Sepatu)
- Didah Farida., 2011. *Temukan tepung suweg sebagai ganti oatmeal bagi penderita kolesterol tinggi*, Diakses 17 Juli 2020. [Http://indonesiaproud.wordpress.com](http://indonesiaproud.wordpress.com).
- Dini Jannatul Putri. 2013. *Pengaruh Ekstrak Kembang Sepatu (Hibiscus RosaSinestesis L, Skripsi*. Universeitas Negeri Padang, Jurusan Biologi.
- Gusfahmi, Uji Hedonik, dari [Http://achmadgusfahmi.blogspot.com/2010/03/ujihedonik](http://achmadgusfahmi.blogspot.com/2010/03/ujihedonik), Diakses 19 Juli 2020
- Ida Ayu Satya, dkk., 2018 . “Studi Aksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg”, *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 9, No. 3 November. Diakses tanggal 17 Juli 2020.
- Iin Trisni Indriani dkk., 2019. Karakteristik Tepung Suweg (Amorphophallus paeoniifolius) Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) Pada Produk Mie Kaya Serat, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 4, No.3, P. 22722271, , ISSN : 2527-6271.

- Jamriati, rinrin., 2008. Pangan tradisional, Alternatif makanan pokok, Diakses tanggal 17 Juli 2020, <http://beritaiptek.com/pilihberita.php?id=388>.
- Koswara, S., *Teknologi Pengolahan Mie*. Akses 17 Juli 2020. Http: Pangan.com.
- Masniah dan Yusuf, 2017. Potensi Ubi Kayu Sebagai Pangan Fungsional, *Prosiding seminar hasil penelitian tanaman aneka kacang dan umbi, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*. Nusa Tenggara Timur.
- Menkes, “*Mari Kita Cegah Diabetes Dengan Cerdik*”. Http://kemkes.g.id, Diakses 20 Juli 2020.
- Moh. Mahmud Sani., 2012. *Metodologi Penelitian*. Thoriq Al-Fikri, Mojokerto.
- Mohamad Nazir., 2006. *Metode Penelitian*. Ghala Indonesia, Jakarta.
- Nurlaili, S.K., 2013. *Upaya Memperpanjang Umur Simpan Tempe Dengan Metode Pengeringan Dan Sterilisasi*. Bogor Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi. Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian.
- Pagani, M.A., 1985. *Pasta Product from NonConventional Raw Material*. P. 52-68. In Ch. Mercier and C. Cantarelli (Eds.). *Pasta and Extrusion Cooked Foods*. Proceeding of an International Symposium Held in Milan.
- Purnawijayanti., 2009. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Kanisius, Yogyakarta.

Reno Yuriansyah, “Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa Sinensis*) sebagai Pewarna Makanan”, *Jurnal Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, UNS. Diakses tanggal 17 Juli 2020.

Safitri,. 2005. *Pembuatan Mie Kering Dengan Formulasi Tepung Gandum, Tepung Jagung Kunin, Dan Tepung Tapioca Dengan Penambahan CMC, STPP, Dan Gum Xanthon*. Jember, Fakultas Teknologo Pertanian Universitas Jember.

Sudjana Nana., 2009. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Remaja Rosdakarya, Bandung.

Sumunar S.R dan T Estiasih, 2020. “*Umbi Gadung Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif*”, *Jurnal Pangan dan Agro industry* 3 (1). Accessed16.Http:  
[journal.walisongo.ac.id/index.php/hayat/article/view/2666](http://journal.walisongo.ac.id/index.php/hayat/article/view/2666).

Suweg, Wikipedia, Akses 17 Juli 2020. [Http://id.m.wikipedia.org/wiki/suweg](http://id.m.wikipedia.org/wiki/suweg)

Winarno, F. G., 2004. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.