

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1 Kesimpulan

1. Metode Ekstrusi dapat digunakan dalam pembuatan mie *gluten-free* dengan kombinasi tepung porang, tepung *mocaf*, dan tepung Garut
2. Kombinasi tepung porang, tepung *mocaf*, dan tepung Garut dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan mie *gluten-free*
3. Hasil Evaluasi dari sifat fisik (susut pengeringan, *Cooking time*) menunjukkan bahwa seluruh formula mie *gluten-free* memenuhi syarat SNI dengan nilai susut pengeringan tidak lebih dari 13%
4. Penggunaan kemasan *biodegradable* dapat digunakan sebagai kemasan mie *gluten-free*

VI.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji Angka Kecukupan Gizi, uji kadar abu, uji *cooking loss*, serta formulasi dengan bahan *indigenus* yang lainnya.