

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil uji menunjukkan bahwa formulasi MOCAF murni (F1) memiliki kadar gula pereduksi 44,97%, protein 0,87%, dan lemak 1,67%, sedangkan mie 100% terigu (F5) memiliki kadar gula pereduksi 47,42%, protein 2,50%, dan lemak 2,79%. Perbedaan ini menunjukkan bahwa penggunaan MOCAF menurunkan kadar gula pereduksi sehingga berpotensi menghasilkan indeks glikemik yang lebih rendah dan lebih aman bagi penderita diabetes melitus. Meskipun kadar protein pada F1 relatif rendah, MOCAF tetap direkomendasikan sebagai bahan baku mie sehat dengan optimasi penambahan sumber protein untuk meningkatkan nilai gizinya.
2. Pada hasil organoleptik (warna, rasa dan tekstur) Hal ini menunjukkan bahwa hasil tepung mocaf telah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI 7622:20111).

5.2 Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui apakah mie basah dengan tepung mocaf dan tepung terigu dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.