

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba Mie telur menggunakan *gum* biji selasih, didapatkan beberapa kesimpulan, yakni:

1. Dari hasil data yang para peneliti dapatkan, pembuatan Mie telur yang menggunakan *gum* biji selasih memiliki perbedaan dalam segi tekstur, aroma, dan warna. Tetapi untuk segi rasa Mie telur dengan Mie yang menggunakan Gum biji selasih tidak memiliki perbedaan, dikarenakan *gum* biji selasih memiliki citra rasa hambar (Rukmana, Rahmat 2019).
2. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan kesimpulan bahwa Produk A, B, C, D, dan E memiliki perbedaan yang signifikan dalam segi tekstur, warna, aroma, dan rasa.
3. Berdasarkan uji hedonik hasil pengolahan data dari paired sample T-test, (Sig. 2 tailed). Dari pasangan A-K dan D-K memiliki nilai < 0.05 , yang dapat diartikan bahwa mereka memiliki masih belum diterima oleh masyarakat karena perbedaan yang signifikan dibandingkan dengan pasangan B-K dan C-K yang memiliki nilai > 0.05 .
4. Dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Responden menilai produk mie yang menggunakan *gum* biji selasih sebanding ataupun melebihi nilai produk mie yang menggunakan telur. Hal ini menunjukkan mie yang menggunakan *gum* biji selasih dapat diterima oleh masyarakat.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian pada uji coba pembuatan mie telur menggunakan *gum* biji selasih, peneliti menemukan bahwa dalam penggunaan *gum* biji selasih 100% dalam pembuatan mie hasil tektur dari mie tersebut tidak akan semaksimalnya sehingga tidak dianjurkan untuk membuatnya menggunakan 100% *gum* biji selasih tetapi peneliti lebih menyarankan untuk menggunakan *gum* biji selasih sebanyak 75% dikarenakan hasil produk tersebut yang merupakan hasil yang paling diterima oleh masyarakat

dalam hasil uji hedonik yang menggunakan pengolahan data dari paired sample T-test, (Sig. 2 tailed).

Selain itu, dikarenakan harga telur yang tercangkup lumayan mahal, pembuatan mie yang menggunakan *gum* biji selasih dapat menjadi alternatif mie yang lebih murah dibandingkan mie yang menggunakan telur dengan kandungan nutrisi yang lebih baik.

