

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembahasan dari hasil uji coba produk pembuatan mie dengan tepung ubi jalar cilembu sebagai substitusi tepung terigu yang telah diuraikan, yakni:

- Adapun perbedaan yang signifikan pada Uji Coba Organoleptik terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma dapat diperoleh hasil bahwa antara mie berbahan dasar tepung ubi cilembu tidak memiliki persamaan terhadap produk K (kontrol) yakni mie berbahan dasar tepung terigu.
- Berdasarkan Uji Kesukaan (Hedonik) dapat disimpulkan perbandingan tepung ubi yang paling cocok dalam segi warna, tekstur, aroma, dan rasa pada produk mie tepung ubi cilembu, Uji Hedonik dilakukan terhadap 2 produk yaitu A (60% Tepung Terigu 40% Tepung Ubi Cilembu) dan B (50% Tepung Terigu 50% Tepung Ubi Cilembu) terhadap produk K (100% Tepung Terigu) diperoleh hasil bahwa produk uji coba B lebih unggul dan diminati dibandingkan produk uji coba A dalam segi warna, tekstur, aroma dan rasa.
- Berdasarkan Uji Organoleptik dan Uji Hedonik sebagaimana telah dipaparkan diatas maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa walaupun terdapat perbedaan signifikan dalam membandingkan produk uji coba B yakni mie berbahan dasar tepung ubi cilembu dalam komposisi 50% Tepung Terigu dan 50%. Tepung Ubi Cilembu memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- Berdasarkan beberapa kali percobaan dalam pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu sebagai substitusi dari tepung terigu yang telah diuji secara organoleptik dan hedonik, diperoleh hasil bahwa persentase dari mie yang paling tepat adalah dengan nilai komposisi 50 % Tepung Terigu 50% Tepung Ubi Cilembu sebagaimana terlihat memiliki hasil yang paling stabil dalam uji kesukaan (hedonik) dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

## 5.2 Saran

Penggunaan tepung Ubi Cilembu dalam pembuatan mie dalam penelitian yang berjudul “Pembuatan Mie menggunakan Tepung Ubi Cilembu sebagai substitusi Tepung Terigu” dalam proses pembuatan mie lebih baik menggunakan komposisi perbandingan yang sesuai yakni tidak lebih dari 70% Tepung Ubi Cilembu dikarenakan hasil akhir dari produk tersebut mengalami proses pengolahan akan menjadi sangat mudah putus dan sangat rapuh dalam segi teksturnya. Oleh karena itu pembuatan mie berbahan dasar Tepung Ubi Cilembu dengan komposisi 70% Tepung Ubi Cilembu tidak dianjurkan.

Apabila melihat dari hasil Uji Organoleptik dan Uji hedonik terhadap pembuatan mie berbahan dasar Tepung Ubi Cilembu dengan kesimpulan bahwa tepung Ubi Cilembu dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie karena Tepung Ubi Cilembu memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Apabila dibandingkan mie berbahan dasar tepung terigu maka tepung Ubi Cilembu dapat menjadi alternatif bagi pengusaha khususnya pengusaha di bidang kuliner untuk berinovasi menjadikan Tepung Ubi Cilembu sebagai substitusi dari Tepung Terigu akan memiliki daya tarik tersendiri.

Mie ubi cilembu dapat diolah menjadi masakan yang bercita rasa Asia. Karena mie ubi cilembu memiliki rasa yang manis, sehingga lebih cocok bila diolah dengan makanan yang memiliki rasa yang kuat. Seperti masakan jepang yaitu yakisoba yang dimasak dengan teknik oseng.

Di samping itu, pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu juga dapat mengurangi ketergantungan impor tepung terigu mengingat ubi cilembu sebagai sumber pangan lokal. Hal ini berbeda dengan pembuatan mie berbahan dasar tepung terigu yang menggunakan gandum sebagai bahan baku pembuatannya mengingat gandum merupakan sebuah pangan yang sulit tumbuh di iklim tropis.

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa pemanfaatan tepung ubi cilembu sebagai bahan dasar pembuatan mie dapat dijadikan sebagai peluang bagi perkembangan produk pangan lokal yang dapat memberi nilai tambah pada produk pertanian lokal.