

## **BAB 5**

### Kesimpulan dan Saran

#### **5.1 Kesimpulan.**

Berdasarkan hasil akhir data dan pembahasan, maka kesimpulan yang didapat pada penelitian adalah:

1. Tepung mocaf dapat digunakan sebagai substitusi pengganti dari tepung terigu berprotein tinggi dalam pembuatan Mie.
2. Menurut dari daya terima dan uji kesukaan yang di tujukan kepada masyarakat, produk C merupakan produk yang paling disukai dan digemari di bandingkan dari produk lain dari segi berdasarkan variable warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan dari 42 responden, 21 orang (50%) mengatakan sangat suka pada warna, 17 orang (40.5%) mengatakan sangat suka pada aroma, 21 orang (50%) mengatakan sangat suka, dan 18 orang (42.9%) mengatakan sangat suka pada rasa produk C.
3. Dari uji coba yang di laksanakan terhadap uji perbedaan warna, aroma, rasa, tekstur pada pembuatan mie yang menggunakan tepung mocaf dalam pembuatan mie dengan penelitian 3 percobaan dengan melakukan 3 kali perlakuan setiap produk, dan 1 percobaan yang menggunakan (100%) tepung terigu berprotein tinggi dan melakukan 1 kali perlakuan. penelitian ini dilaksanakan menggunakan 6 panelis ahli.
4. Dari penelitian diatas yang di laksanakan terhadap "Substitusi Tepung Terigu Dengan Bahan Alternatif Tepung Mocaf Dalam Proses Pembuatan Mie" dengan maksimal uji percobaan maksimal 50% tepung Mocaf, dan 50% tepung terigu berprotein tinggi. Di karenakan jika menggunakan tepung Mocaf 100% dalam proses pembuatan terjadi kegagalan dan menimbulkan bau mocaf.

## 5.2 Saran.

Setelah melakukan uji coba produk yang di lakukan menggunakan tepung mocaf dalam pembuatan mie. Terdapat saran yang dapat di lakukan untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Pada penelitian ini selanjutnya dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai “Substitusi Tepung terigu dengan bahan alternatif Tepung Mocaf dalam proses pembuatan mie”. yang berkaitan dalam proses pembuatan mie yaitu mengenai persentase penggunaan kadar air dalam menerapkan metode- metode dalam pembuatan mie.
2. Penggunaan Tepung Mocaf dalam pembuatan mie melebihi 50% akan menimbulkan adonan menjadi tidak menyatu dan jika di cetak akan mudah putus, dan mengeluarkan rasa mocaf yang berlebihan pada resep pembuatan mie.
3. Penelitian memakai jenis tepung yang sama yaitu Mocaf Bandung dari CV. Karunia Maha Cipta Bandung.
4. Pada Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan mengajarkan kepada petani untuk dapat mengolah singkong menjadi tepung mocaf terutama di Provinsi Lampung di Kabupaten Lampung Timur sebagai produsen singkong terbesar di Indonesia
5. Dilakukan Penelitian Lanjutan untuk produksi kecil menengah sebagai industri dengan bantuan pemerintah (UMKM)