

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan sebagaimana telah diuraikan dalam Bab I sampai dengan Bab IV mengenai pembuatan mie dengan menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan, yakni :

- Berdasarkan uji pembeda (organoleptik) hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) dari seluruh pasangan didapat kesimpulan bahwa seluruh parameter uji memiliki nilai  $<0.05$ , yang mana dapat diartikan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari setiap pasangan dalam setiap parameter yang diuji yang dalam hal ini adalah terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Adapun perbedaan yang signifikan pada uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa didapat hasil bahwa antara mie berbahan dasar tepung ubi ungu tidak memiliki persamaan pada pokoknya terhadap produk kontrol yakni mie berbahan dasar tepung terigu.

- Berdasarkan uji kesukaan (hedonik) guna mendapatkan berapa perbandingan tepung ubi yang paling pas dalam segi warna, aroma, tekstur, dan rasa pada produk mie tepung ubi ungu, uji hedonik dilakukan terhadap dua produk yakni produk B (40 % Tepung Terigu 60 % Tepung Ubi Ungu), dan produk C (50% Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu) terhadap kontrol produk yakni produk D (100% Tepung Terigu) diperoleh hasil bahwa produk C lebih unggul dan disukai dibandingkan produk B dalam segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

- Berdasarkan hasil uji organoleptik dan uji hedonik sebagaimana telah dipaparkan di atas maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa walaupun terdapat perbedaan

signifikan dalam membandingkan mie berbahan dasar tepung ubi ungu dan mie berbahan dasar tepung terigu dalam uji organoleptik, mie berbahan dasar tepung ubi ungu dalam komposisi 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa apabila dibandingkan dengan mie berbahan dasar tepung terigu.

Hal ini juga berarti bahwa dalam uji kesukaan (hedonik) tepung ubi ungu nyatanya dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie karena memiliki keunggulan tersendiri dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

- Berdasarkan beberapa kali percobaan dalam pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu sebagai substitusi dari tepung terigu yang telah diuji melalui ujiorganoleptik dan uji hedonik, diperoleh hasil bahwa persentase yang paling tepat dalam pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu ialah dengan nilai komposisi 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungusebagaimana terbukti dalam hasil uji kesukaan (hedonik) terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## **5.2 Saran**

Penggunaan tepung ubi ungu dalam dalam pembuatan mie dalam penelitian yang berjudul “ Pembuatan Mie Menggunakan Tepung Ubi Ungu Sebagai Subtitusi Tepung Terigu” dalam proses pembuatan mie lebih baik menggunakan komposisi perbandingan yang sesuai yakni dengan tidak melebihi komposisi dari 70% tepung ubi ungu dikarenakan hasil akhir dari produk tersebut setelah mengalami proses pengolahan akan menjadi sangat mudah putus, sangat mudah hancur dalam segi teksturnya. Oleh karena itu pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu dengan komposisi di atas bahan 70% tidak dianjurkan.

Apabila melihat dari hasil uji organoleptik dan uji hedonik terhadap pembuatanmie berbahan dasar tepung ubi ungu dengan kesimpulan bahwa tepung ubi ungu dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie karena tepung ubi ungu memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, tekstur dan rasa apabila dibandingkan dengan mie berbahan dasar tepung terigu maka penggunaan tepung ubi ungu dapat menjadi alternatif bagi pengusaha khususnya pengusaha yang bergerak di bidang kuliner untuk berinovasi menjadikan tepung ubi ungu sebagai

substitusi dari tepung terigu dalam pembuatan mie karena disamping akan memiliki daya tarik tersendiri karena memiliki keunggulan dalam aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Di samping itu, pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu juga dapat mengurangi adanya krisis pangan mengingat ubi ungu merupakan salah satu sumber pangan lokal. Hal ini berbeda dengan pembuatan mie berbahan dasar tepung terigu yang menggunakan gandum sebagai bahan baku pembuatannya mengingat gandum merupakan produk pangan yang hingga saat ini masih diimpor oleh negara Indonesia.

Sehingga juga dapat diperoleh hasil bahwa pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan mie dapat dijadikan sebagai peluang bagi pengembangan produk lokal yang juga memberi nilai tambah pada produk pertanian lokal.

