**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

**5.1. Kesimpulan**

Setelah dilakukan percobaan dan penelitian pengaruh perbandingan mocaf dengan rumput laut dan lama waktu pengukusan terhadap karakteristik mie basah rumput laut, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian yang telah dilakukan, terbukti bahwa perbandingan mocaf dengan rumput laut dan lama waktu pengukusan serta interaksi keduanya pengaruh terhadap karakteristik mie basah rumput laut.

2. Hasil uji organoleptik yang terpilih untuk dilakukan pada penelitian utama adalah produk mie basah rumput laut dengan perlakuan mocaf dikukus terlebih dahulu.

3. Perbandingan mocaf dengan bubur rumput laut berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar protein warna, rasa serta tekstur (kekenyalan) mie basah rumput laut

4. Lama waktu pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, kadar protein, serta tekstur (kekenyalan) mie basah rumput laut.

5. Interaksi antara perbandingan mocaf dengan bubur rumput laut dan lama waktu pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, kadar protein serta pada respon organoleptik terhadap tekstur (kekenyalan) mie basah rumput laut

6. Hasil penelitian utama produk mie basah rumput laut yang terbaik dari keseluruhan respon adalah perlakuan p2w1 dengan perbandingan mocaf dengan bubur rumput laut 6 : 4 dan lama waktu pengukusan selama 15 menit menghasilkan kadar air 52,87%, kadar abu 1,95%, kadar serat kasar 3,59%, kadar protein 6,41% dan hasil uji total mikroba 470 koloni/ml..

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan :

1. Perlu dicoba membuat mie basah rumput laut dari berbagai macam rumput laut yang berbeda.

2. Perlu dilakukan penelitian mengenai cara pengurangan kadar air yang berlebih terhadap hasil analisis kadar air mie basah rumput laut

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut penambahan protein dari bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein mie basah dari mocaf dan rumput laut.

4. Diperlukannya penyediaan alat untuk pengulenan setelah dilakukannya tahap pengukusan (pregelatinisasi)

5. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai nilai ekonomis dari pembuatan mie basah dari mocaf dan bubur rumput laut apakah layak untuk diproduksi secara industri.