**V KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini menguraikan mengenai : (5.1) Kesimpulan, dan (5.2) Saran

**5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan , dapat disimpulkan bahwa granula pati mengalami pecah sempurna pada suhu pemanasan 90°C dengan warna coklat agak bening. Sedangkan pada suhu 95°C dan 100°C granula pati berbentuk pecah dan hancur. Dengan demikian, suhu yang akan digunakan pada penelitian pendahuluan untuk perebusan mi organik kering *mix* adalah 90°C, karena pada suhu 90°C merupakan suhu gelatinisasi optimal dari *mix* tepung ubi ungu dan tepung kedelai.
2. Perbandingan komposisi tepung ubi ungu organik dan pati ubi kuning organik berpengaruh terhadap respon aroma, rasa, tekstur, kadar air, kadar karbohidrat, kadar protein, *swelling index*, dan *cooking loss* tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna.
3. Penambahan tepung kedelai organik berpengaruh terhadap respon aroma, rasa, tekstur, kadar air, kadar karbohidrat, kadar protein, *swelling index*, dan *cooking loss* tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna.
4. Interaksi antara perbandingan komposisi tepung ubi ungu organik dan pati ubi kuning organik dan penambahan tepung kedelai organik berpengaruh terhadap aroma, rasa, tekstur, kadar protein, kadar air, dan *cooking loss*.
5. Perlakuan terpilih adalah formulasi k1t3 yaitu perbandingan tepung ubi ungu 90% dan pati ubi kuning 10%. Berdasarkan respon organoleptik, kimia, dan fisik dengan kadar air 9,59%, kadar protein 8,53, dan kadar karbohidrat 62,60%.

**5.2 Saran**

 Saran yang diperlukan pada penelitian mi organik kering *mix* adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar abu dan umur simpan setiap perlakuan. Selain itu juga perlu dilakukan uji rheologi *particle size* dan uji dengan *amilograph.*