**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

* 1. **Kesimpulan**

Penelitian tugas akhir mengenai pembuatan mie basah dengan penambahan bahan kimia (boraks, pijer, bleng dan air kie) dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa pijer memiliki kadar boraks yang lebih tinggi yakni 66 % sedangkan bleng mengandung kadar boraks 33,49 % dan air kie sebesar 0,33%.
2. Boraks berpengaruh terhadap semua atribut baik itu warna, aroma maupun tekstur, sedangkan penambahan pijer hanya berpengaruh pada atribut warna..
3. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa pada hasil analisis proksimat terhadap air, protein, lemak dan pati tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik mie basah. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa pada uji kadar air diperoleh rata-rata sebesar 56,33% pada boraks, 59,02% pada pijer, 60,24 % pada bleng dan 57,33% pada air kie serta pada mie basah saja sebesar 61,49 %. Uji kadar protein pada boraks sebesar 5,09%, pada pijer 5,39%, pada bleng sebesar 5,01 % , air kie 5,36% dan pada mie basah sebesar 5,87%. Uji lemak diperoleh rata-rata pada boraks sebesar 2,82%, pada pijer sebesar 2,90 %, pada bleng sebesar 3,38% dan air kie 3,46% serta pada mie basah sebesar 3,38%. Uji karbohidrat pada boraks sebesar 33,04%, pada pijer 30,79%, pada bleng sebesar 29,90% dan air kie sebesar 31,90 serta pada mie basah sebesar 28,8%.
   1. **Saran**
4. Apabila dalam proses pembuatan mie basah tidak dapat dilakukan dalam waktu satu hari, usahakan penyimpanan bahan baku tidak terlalu lama berada di dalam lemari pendingin agar aroma, rasa dan tekstur mie tidak berubah.