

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Secara keseluruhan konsentrasi kitosan berpengaruh terhadap log total mikroba, kadar air, serta mutu organoleptik mie basah.
2. Terdapat pengaruh penambahan kitosan dari cangkang rajungan terhadap total mikroba mie basah
3. Tidak terdapat pengaruh penambahan kitosan dari cangkang rajungan terhadap kadar air mie basah.
4. Terdapat pengaruh penambahan kitosan dari cangkang rajungan terhadap mutu organoleptik mie basah.

B. SARAN

1. Penggunaan kitosan pada konsentrasi 150 ppm dan 200 ppm merupakan konsentrasi yang dapat digunakan dalam pengawetan mie basah
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh kitosan pada suhu dingin (refrigerator)

Perlu dilakukan pengujian yang lebih lengkap pada uji fisik maupun pada uji mikrobiologis yang lebih spesifik.