

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa

1. Penambahan konsentrasi serbuk bunga kecombrang pada pembuatan mie basah berpengaruh nyata terhadap total mikroba
2. Penambahan serbuk kecombrang berpengaruh terhadap tensile strength dan nilai sensoris
3. Penambahan konsentrasi serbuk bunga kecombrang 1% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai total bakteri  $9,1 \times 10^2$  cfu/g, *tensile strength* 0,039 N/mm<sup>2</sup>, dan sifat sensori 2,90

#### B. Saran

1. Untuk mendapatkan sifat fungsional mie basah maka dapat ditambahkan serbuk bunga kecombrang dengan konsentrasi 1%
2. Bunga kecombrang berpotensi sebagai pengawet alami pada mie basah sehingga harus dikembangkan. Namun karakteristik fisik mie terutama bau, warna, rasa dan tekstur perlu diperbaiki melalui eksplorasi konsentrasi serbuk bunga kecombrang terhadap takaran pemakaiannya. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk memperbaiki karakteristik mie tersebut.