

## V. KESIMPULAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan maka dihasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi konsentrasi glukomanan berpengaruh nyata terhadap total perbedaan warna, tekstur (*cohesiveness*), organoleptik (warna dan rasa). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kecerahan, elastisitas, daya rehidrasi, tekstur (*hardness*, *fracture*, dan *chewiness*), kadar air, kadar abu, kadar protein, Organoleptik (aroma, dan tekstur).
2. Variasi penambahan air kapur sirih berpengaruh nyata terhadap total perbedaan warna, daya rehidrasi, organoleptik (warna, rasa, dan aroma). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kecerahan, elastisitas, tekstur (*hardness*, *fracture*, *chewiness*, dan *cohesiveness*), kadar air, kadar abu, kadar protein, Organoleptik (tekstur).
3. Berdasarkan tingkat kesukaan organoleptik tidak ada sampel yang paling disukai, rerata semua panelis cenderung agak suka (5).

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya mencari komposisi yang lebih baik dalam penambahan konsentrasi glukomanan dan larutan kapur sirih, serta perlu adanya evaluasi kembali penambahan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan mi kering.