

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan isolat protein kedelai berpengaruh terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur, tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan elongasi.
2. Penambahan CMC berpengaruh terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan elongasi.
3. Perlakuan terbaik secara keseluruhan adalah A3B1, yaitu konsentrasi isolat protein kedelai 30% dan CMC 1%. Perlakuan A3B1 memperoleh tingkat kesukaan panelis tertinggi dengan skor 3,63. Meskipun perlakuan A3B3 (ISP 30% dan CMC 3%) menghasilkan nilai terbaik pada beberapa parameter kimia dan fisik, yaitu kadar air terendah sebesar 28,05%, kadar protein sebesar 11,83%, kadar abu terendah 0,19%, dan elongasi sebesar 39,3%, A3B1 dinilai lebih optimal secara keseluruhan karena memberikan keseimbangan karakteristik produk dan penerimaan organoleptik panelis yang paling baik. Serta pada kadar air, kadar abu, dan kadar protein sesuai mutu SNI mi basah (SNI 2987:2015).

B. Saran

Penelitian selanjutnya disarankan mengkaji variasi konsentrasi isolat protein kedelai dan CMC yang lebih luas untuk memperoleh formulasi mi basah yang lebih optimal. Perlu dilakukan pengujian tambahan seperti daya serap air, cooking loss, dan umur simpan untuk mengetahui kualitas mi basah secara lebih menyeluruh. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai optimasi proses pembuatan dan penyimpanan mi basah untuk meningkatkan kualitas serta penerimaan produk.