

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung beras hitam sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan Mie Hitam Ayam Cincang dengan mengganti tepung terigu untuk Mie telur adalah menggunakan 50% tepung beras hitam
2. Hasil uji kesukaan terhadap produk Mie Telur resep acuan dan Mie telur resep modifikasi (Mie Hitam dengan Ayam Cincang) memiliki perbedaan yang signifikan pada warna dan aroma dengan nilai sig  $>0.05$  yaitu 0.004 pada warna dan 0.006 pada aroma. Dan untuk tekstur, rasa, dan keseluruhan tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai sig  $<0.05$  yaitu 0.718 pada aroma, 0.627 pada rasa, dan 0.130 pada keseluruhan. Jadi dapat disimpulkan antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat. Hasil uji penerimaan skala luas dalam pameran menunjukkan bahwa produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang dapat diterima oleh masyarakat dengan nilai rata-rata keseluruhan 3.58.

3. kandungan gizi pada mie tepung beras hitam dalam satu takaran saji dengan berat 100gr per kemasan atau per porsi memiliki energi total 146 kal, energi dari lemak 2.4%, lemak total 2.2% , protein 5.6%, kadar air 65.2%, kadar abu 0.6%, protein 5.6%, serat kasar 1.2% dan karbohidrat 26.3%

## **B. SARAN**

1. Resep mie telur sebagai dasar untuk membuat produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang, dengan mengganti tepung terigu pada 50% tepung beras hitam berhasil dengan baik. Tepung yang digunakan adalah tepung yang sudah bertekstur ringan dan halus, jangan menggunakan tepung beras hitam yang belum di ayak/disaring karena akan mempengaruhi warna, tekstur dan bentuk.
2. Setelah ditemukannya resep dari Mie Hitam Ayam Cincang, maka saran yang disampaikan oleh peneliti adalah produk ini layak dipasarkan kepada masyarakat agar masyarakat dapat mengetahui bahwa potensi bahan pangan lokal dapat diinovasikan menjadi suatu produk baru dan unik serta juga memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dibandingkan makanan sehari-hari lainnya.
3. Daya terima terhadap produk Mie Hitam Ayam Cincang yang menggunakan bahan lokal yaitu tepung beras hitam sangat diminati oleh masyarakat oleh karena itu perlunya diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk dari tepung beras hitam atau bahan lokal lainnya agar dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan.