

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Perlakuan konsentrasi *guar gum* berpengaruh terhadap analisis hedonik dari atribut warna, aroma, rasa dan tekstur pada mi kering. Penambahan *guar gum* dapat mempengaruhi persepsi panelis terhadap hedonik dari mi kering. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan hidrokoloid jenis *guar gum* 0.5% menghasilkan *cooking loss* terendah sebesar 9.49% dan masih dibawah batas keterimaan konsumen yaitu 12,5%. Pemberian *guar gum* juga dapat meningkatkan daya serap air mi dan menurunkan nilai *cooking time* mi. Semakin tinggi daya serap air mi maka waktu yang dibutuhkan dalam pemasakan (*cooking time*) semakin cepat karena *guar gum* memiliki kemampuan untuk mengikat air sehingga dapat meningkatkan daya serap air ketika pemasakan. Untuk produk terpilih ada pada perlakuan A2, yaitu dengan penambahan *guar gum* 0.5%. Untuk nilai *cooking loss* dari produk terpilih adalah 9.49% dengan nilai dari daya serap air nya adalah 147.5% dan nilai *cooking time* nya adalah 337 detik atau setara dengan 5 menit 37 detik.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh, diperlukan penelitian selanjutnya yaitu dengan penambahan jenis hidrokoloid antara *guar gum* dengan yang lainya untuk dapat memperbaiki sifat mutu secara hedonik maupun fisik pada mi kering dan dilakukan pengujian lanjutan yaitu pengujian secara kimia atau proksimat.