

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan lama penyimpanan beku pada hari ke-0, ke-2, ke-4, ke-6, dan ke-8 berpengaruh signifikan pada kadar air, elongasi dan uji organoleptik (warna, rasa dan *slurping*).
2. Perlakuan penambahan konsentrasi bubuk daun kenikir sebanyak 5% berpengaruh signifikan pada elongasi dan uji organoleptik (warna, rasa dan *slurping*) sedangkan untuk kadar air tidak berpengaruh signifikan.
3. Hasil analisa kadar air seduhan mi basah kenikir berkisar antara 58,40-63,5%; dan elongasi 50-79%, sedangkan hasil uji warna 4,00-6,00; rasa 4,00-5,77; dan *slurping* 4,00-4,77.
4. Perlakuan terbaik ditentukan berdasarkan uji organoleptik dengan metode *spider web* menghasilkan seduhan mi basah kenikir dengan perlakuan lama penyimpanan beku hari ke-0 dan penambahan bubuk daun kenikir konsentrasi 0% dengan luas area sebesar 34,21 dengan nilai kesukaan warna 6,00 (sangat suka); rasa 5,50 (suka) dan *slurping* 4,00 (agak suka).

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian sifat fisikokimiawi pada kadar air menggunakan timbangan digital yang lebih akurat yaitu 0,0001 g dengan selisih 0,02 mg dan pada pengujian organoleptik perlu adanya seleksi panelis, sebaiknya panelis yang digunakan, yaitu panelis semi terlatih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020). *Jadi Jutawan Dengan Berbinis Frozeen Food*. Penerbit KBM Indonesia.
- Alamsyah, Y. (2013). *Kursus Wirausaha Mi Ayam Gerobak & Bakmi Resto*. Gramedia Pustaka.
- Asiah, N., Cempaka, L., Kurnia., Ramadhan., Stephanie., Hoseva., & Matatula. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. CV. Nas Media Pustaka.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/751-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2020> (*Diakses pada tanggal 10 Oktober 2021*).
- Claudia, A. (2022). Pengaruh penambahan bubur kenikir (*Cosmos caudatus*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi basah. Skripsi S-1. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Estiasih, T., Widya, D. R. P., & Elok, W. (2017). *Umbi-Umbian & Pengolahannya*. UB Press.
- Ferdiansyah, M. K., Djagal, W. M., & Yudi, P. (2016). Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 136-139.
- Fitriani, R. J. (2020). Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air Yang Proposional. *Publikasi Karya Ilmiah*, Universitas Muhammadiyah.
- Gunarti, A. S. S. (2013). Atterberg Limit pada Tanah Lempung yang Distabilisasi dengan Natrium Karbonat. *Jurnal Bentang*, 1(2), 15-21.
- Handoko, Prisilla, F., & Titri, M. S. (2020). Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu Dan Pembahasan Protein Dalam Pembuatan Mi Kering. *FaST*, Volume 4(1), 46-62.
- Hasmawati, Amirah, M., & Ratnawati, F. (2020). Analisis Mie Basah Dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *JPTP*, Volume 6(1), 87-100.
- Hidayat S., Wahyuni, S., & Andalusia, S. (2008). *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias (I)*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- Hudiyah, M. & Saptomo, S. K. (2019). Analisis Kualitas Air pada Jalur Distribusi Air Bersih di Gedung Baru Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. *JSIL*, 4(1), 13-24.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtina, E. S. (2019). *Perancangan Pabik Untuk Industri Pangan*. UB Press.
- Izwani, Indni & Akmal, R. (2018). *Kuliner Negara Cina*. Syrah Kuala Universitas Press.
- Kusuma, I. J. D., Prasetyani & Wardatun, S. (2018). Toksitas Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) dengan Perbedaan Metode dan Jenis Pelarut Berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi*, Volume 1(1).
- Lestari, L. A., Sari, P. M., & Utami, F. A. (2018). Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lutpiatina, L., Amaliah, N. R., & Dwiyantri, R. D. (2017). Daya Hambat Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *E Journal Poltekkes*, 5(2).
- Maghfoer, M. D., Yurlisa, K., Aini, N., & Yamika, W. S. D. (2019). Sayuran Lokal Indonesia (Provinsi Jawa Timur). Malang: UB Press.
- Mardiah, A. D., Trisnawati, C.Y., & Surjoseputra, S. (2014). Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Beku Terhadap Sifat Fisikokimiawi Dan Organoleptik *Puff Pastry* Yang Disubtisusi *Modified Cassava Flour*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 12(01), 27-23.
- Naibatu, N. M., Ramadhani, S., & Rudito, R. (2021). *Mengenal Abon Dan Teknik Pengolahannya*. Tanesa.
- Noviyanti, S., Wahyuni., & Syukri M., (2016). Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Subtisusi Tepung Wikau *Maambo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58-66.
- Pantatuli, F. D., Assa, J. R., & Mamuja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik Dan Sensoris Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2(02), 1-12.
- Prayogo, S. D. (2021). Pengaruh Penambahan Jus Daun Kenikir (*Cosmos caudatus K.*) Terhadap Karakteristik Dan Organoleptik Mi Kering. Skripsi S-1. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rospinati, E. (2006). Evaluasi Muu Dan ilia Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thumus SP*). Tesis.

- Sahid, A. P. N., dan Murbawani, E. (2016). Pengaruh Bubuk Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Diinduksi *Streptozotocin*. *Journal of Nutrition Collage*, Volume 5(2), 51-57.
- Santoso, H. B. (2020). Farm Bigbook Budi Daya Sayuran Indigenus di Kebun dan Pot. Lily Publisher.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengarahan Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 10(2),73-84.
- Suardana, G. (2020). Inovasi Produk Olahan Garam dan Pemasarannya. Bintang Pustaka Madani.
- Suyanti. (2008). Membuat Mi Sehat. Penebar Swadaya.
- Sutomo, B. (2008). Variasi Mi dan Pasta. Jakarta: Kawan.
- Suyanti. (2008). Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Winarno, F. G. (2016). Mi Instan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Fasroh, F. Y. Z. (2017). Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastizer GMS (Gliserol Mono Stearat). *Jurnal Agrotek*, Volume 2(2).
- Yuliana, H. (2018). Perubahan Mutu Mikrobiologi, Kimia, Fisik Dan Organoleptik Mi Basah Tersubstitusi Mocaf Dengan Perubahan Air Ki Dan Sari Kunyit Selama Penimpanan. *Artikel Ilmiah*, Universitas Mataram.
- Yuwono, S. S. & Waziroh, E. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Malang: UB Press.
- Yuwono, T. (2020). Pembangunan Pertanian - Membangun Kemandirian Pangan Dalam Masa Bencana dan Pandemi. Yogyakarta: Lily Publisher.

