

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung MOCAL tidak berpengaruh terhadap kadar air dan kadar abu. Substitusi tersebut juga tidak berpengaruh terhadap penilaian organoleptik secara hedonik terhadap aroma, rasa, penerimaan keseluruhan dan secara deskriptif terhadap aroma, warna, dan kekenyalan. Akan tetapi, substitusi tepung MOCAL berpengaruh terhadap kadar protein dan penilaian organoleptik secara hedonik terhadap rasa, kekenyalan, dan secara deskriptif terhadap rasa.
2. Perlakuan terbaik mi sagu MOCAL yang dihasilkan pada penelitian ini adalah perlakuan SM4 (pati sagu 60%, MOCAL 40%) dengan kadar air 61,525%, kadar abu 0,195%, dan kadar protein 3,497%, dan penilaian keseluruhan mi sagu MOCAL 2,88 (suka).
3. Mi sagu MOCAL yang dihasilkan secara umum masih memenuhi standar mutu mi basah (SNI 01-2987-1992) kecuali kadar air yang masih sangat tinggi.

### 5.2. Saran

Penelitian ini perlu dilanjutkan dengan melakukan pengeringan pada mi sagu MOCAL sehingga dihasilkan mi sagu MOCAL kering. Untuk lebih meningkatkan pemanfaatan tepung MOCAL dapat juga dilakukan penelitian tentang pemanfaatan tepung MOCAL pada pembuatan roti dan *cake*.

