

V. DISKUSI DAN KESIMPULAN

Dari data yang sudah diperoleh dapat diambil beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Kadar air dan kadar abu pati sagu alami dari Bengkalis dan Inhil berbeda, dimana kadar air pati sagu Bengkalis lebih rendah tetapi kadar abu lebih tinggi daripada pati sagu dari Inhil. Perlakuan HMT berpengaruh terhadap kadar abu dan serat pati sagu dari Bengkalis, dan kadar air serta serat kasar pati sagu dari Inhil. Hasil penilaian deskriptif terhadap bau, warna dan rasa pati sagu menunjukkan kondisi yang normal. Perbedaan asal pati sagu memberikan pengaruh nyata terhadap suhu gelatinisasi pati sagu alami pada taraf 5%, tetapi tidak berpengaruh terhadap puncak viskositas pati sagu alami. Pengukuran semua parameter menunjukkan terpenuhinya standar mutu pati sagu (SNI 01-3729-1995).
2. Nilai gizi mi sagu kering yaitu kadar air dan kadar abu tidak berbeda antar semua perlakuan, tetapi perlakuan HMT menurunkan kadar protein mi sagu kering dari kedua sumber bahan baku pati sagu.
3. Perlakuan HMT menurunkan waktu optimum rehidrasi mi dengan bahan baku pati sagu dari Bengkalis maupun Inhil. Perlakuan HMT juga menurunkan nilai kehilangan padatan akibat pemasakan mi. Daya serap air pada mi kering yang dimasak menunjukkan penurunan akibat perlakuan HMT pati sagu.
4. Profil tekstur (kekerasan, kelengketan dan kekenyalan) semua perlakuan mi tidak berbeda diantara sumber bahan baku yang berbeda dan perlakuan HMT
5. Penilaian organoleptik mi parameter kelengketan dan kekenyalan mi sagu yang dibuat dari pati sagu perlakuan HMT dari Inhil paling disukai. Walaubagaimanapun, parameter warna, kekerasan, dan penerimaan keseluruhan untuk semua perlakuan tidak berbeda.