

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan temuan penelitian, dapat disimpulkan bahwa tahapan pembuatan mie basah berbahan dada ayam melibatkan penimbangan bahan, penghalusan dada ayam, pencampuran bahan, pendiaman adonan, pembentukan lembaran mie, serta perebusan dan penirisan mie yang semuanya dilakukan dengan teliti untuk memastikan tekstur, warna, dan rasa mie basah sesuai dengan standar yang diinginkan. Dan pada karakteristik akhir mie basah berbahan dada ayam menunjukkan F1, dengan 40% dada ayam, menunjukkan penilaian terendah dalam semua aspek organoleptik, seperti tekstur, rasa, warna, dan aroma, yang menunjukkan bahwa proporsi ini tidak memenuhi preferensi mayoritas panelis. F2 dengan 50% dada ayam, menunjukkan penilaian yang lebih baik dibandingkan F1 tetapi masih memiliki kekurangan terutama pada tekstur yang agak lengket dan aroma ayam yang belum cukup kuat. Sebaliknya, F3 dengan 60% dada ayam, adalah formula terbaik diantara ketiga formulasi yang diuji coba, dengan hasil akhir yang memuaskan dalam hal aroma, rasa, dan tekstur mie basah, meskipun ada penurunan warna yang lebih pucat.

#### **B. Saran**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi pada beberapa produk olahan makanan yang tinggi karbohidrat dengan memanfaatkan dada ayam sebagai penambahan protein agar dapat menghasilkan makanan yang lebih tinggi protein dan bernutrisi. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk mengembangkan resep mie basah dengan proporsi bahan baku mirip dengan percobaan F3 (60% tepung, 40% dada ayam). Hal ini bertujuan untuk meningkatkan tekstur yang agak kenyal, rasa ayam yang kuat, warna yang lebih pucat, dan aroma ayam yang enak.