

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, beberapa kesimpulan yang dapat ditarik terkait dengan pengolahan mie udon dengan menggunakan tepung mocaf :

Penambahan tepung mocaf pada adonan mie udon menghasilkan warna putih pucat dengan sedikit keabu-abuan. Meskipun warna ini berbeda dari udon pada umumnya yang biasanya lebih putih, mayoritas responden masih dapat menerima perubahan warna tersebut, pada formula kedua (F2) yang menggunakan 40% tepung mocaf menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan cukup diterima oleh responden, meskipun ada sebagian yang kurang menyukai warna keabu-abuan ini.

Kemudian penilaian terhadap teksur mie udon menunjukkan bahwa formula ketiga (F3) mendapatkan penilaian terbaik pada formula ini. Hal ini menunjukkan bahwa tepung mocaf mampu memberikan tekstur yang baik pada mie udon, asalkan proporsi pada teknik pengolahannya tepat. Pada penilaian rasa, formula pertama (F1) dan ketiga (F3) mendapatkan penilaian yang cukup baik dari para responden. Mayoritas responden memberikan nilai positif pada kedua formula ini. Formula kedua (F2) juga diterima dengan baik, dengan penilaian yang sangat positif. Untuk aroma, merupakan faktor penting dalam penilaian sensorik. Secara keseluruhan, penerimaan aroma pada mie udon dengan penambahan tepung mocaf sudah mengikuti tren yang sama dengan tekstur dan rasa, dimana proporsi dan pengolahan yang tepat dapat menghasilkan aroma yang disukai.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti dalam pengolahan tepung mocaf pada pembuatan mie udon, peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Potong adonan dengan ukuran yang sama agar waktu proses perebusan, udon matang dengan merata.
2. Memperhatikan metode pengolahan, seperti waktu istirahatkan adonan dapat meningkatkan tekstur akhir pada udon.