**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A. Kesimpulan**

 1. Peningkatan proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat, nilai energi, dan daya putus.

 2. Tingkat kesukaan panelis terhadap mutu organoleptik mie basah pada atribut warna, aroma, dan rasa cenderung menurun, dan kekenyalan cendurung sama.

 3. Taraf perlakuan terbaik adalah P2 yaitu mie basah dengan proporsi tepung terigu : tepung kecambah kedelai : tepung brokoli ( 81 : 7 : 12).

**B. Saran**

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, perlu ditambahkan STTP dalam produk mie basah agar mutu organoleptiknya pun meningkat.