

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik mie basah dengan fortifikasi tepung ikan teri, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung ikan teri secara signifikan memengaruhi tekstur mekanis (*Texture Profile Analysis*) dan tingkat kesukaan panelis. Formula mie basah yang paling optimal dan dapat diterima dengan baik oleh panelis dari segi sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur) adalah perlakuan dengan konsentrasi 5%.
2. Fortifikasi tepung ikan teri memberikan pengaruh yang nyata terhadap peningkatan kualitas nutrisi mie basah. Pada perlakuan terbaik (konsentrasi 5%), kandungan kalsium mengalami lonjakan signifikan dari 0,07% menjadi 0,86%, dan kadar abu meningkat dari 0,58% menjadi 1,26%. Sementara itu, kadar air mengalami penurunan ke kisaran 60% dan kadar lemak menyusut menjadi 1,39%.
3. Berdasarkan analisis statistik, penambahan tepung ikan teri tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein mie basah, namun secara keseluruhan produk tetap memiliki nilai fungsional yang jauh lebih tinggi (terutama pada aspek kalsium) dibandingkan dengan mie basah kontrol (0%).

5.2 Saran

Beberapa saran rekomendasi strategis yang dapat diterapkan untuk pengembangan penelitian selanjutnya adalah:

1. Perlu dilakukannya penelitian lanjutan mengenai estimasi umur simpan (*shelf-life*) dan stabilitas mikrobiologis produk selama masa penyimpanan pada berbagai suhu, mengingat mie basah memiliki kadar air tinggi (berkisar 60–62%) yang sangat rentan terhadap pembusukan dan aktivitas bakteri.
2. Perlu dilakukan rekayasa formulasi lanjutan melalui penambahan bahan aromatik alami seperti jahe, daun jeruk, atau serai, maupun penerapan metode deodorisasi tepung ikan guna menyamarkan aroma amis (*fishy odor*) serta memperbaiki visual warna mie yang kusam agar konsentrasi fortifikasi dapat ditingkatkan di atas 5% tanpa menurunkan preferensi sensoris konsumen.
3. Disarankan untuk melakukan analisis profil gizi mikro yang lebih spesifik pada produk akhir seperti skor asam amino esensial, profil asam lemak esensial (EPA/DHA), serta pengujian daya serap mineral secara *in vitro* maupun *in vivo* guna memverifikasi tingkat bioavailabilitas kalsium yang bersumber dari jaringan tulang ikan teri di dalam tubuh manusia.