

## **BAB 6**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Formula pembuatan mi dengan penambahan ekstrak kulit alpukat terbaik yaitu konsentrasi ekstrak 10%, memiliki nilai pH 6,09 ; serta memiliki nilai kesukaan warna 3,60 (biasa – agak suka), aroma 3,57 (biasa – agak suka), tekstur 4,07 (agak suka – suka) dan rasa 3,97 (biasa – agak suka), berdasarkan hasil uji *texture analyzer* memiliki nilai *firmness* (70,75 gf), *cohesiveness* (95,89 g/s), *elasticity* (94,0 %), *brittleness* (44,3 %), dan *gumminess* (6681,8), dengan umur simpan berdasarkan mutu sensorik selama 5 hari. Kandungan antosianin pada larutan ekstrak kulit alpukat sebesar 2,23 mg/kg.

#### **6.2 Saran**

Ekstrak kulit alpukat yang dilakukan secara infusa tidak memberikan warna pada mi yang optimal. Warna mi yang dihasilkan tidak secerah mi yang normal. Maka untuk penelitian lebih lanjut perlu dilakukan ekstraksi kulit alpukat dengan menggunakan metode yang lain untuk menghasilkan pewarna dari ekstrak kulit alpukat yang dapat memberikan warna secara optimal.