

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

5.1.1. Semakin tinggi konsentrasi zat pengemulsi sampai batas c.m.c meningkatkan kekuatan patah mie kering yaitu pada konsentrasi 1,4 mg/L.

5.1.2. Pemakaian emulsifier fosfolipid lebih sedikit dibanding kuning telur.

Konsentrasi fosfolipid: 1,4 mg/L dan kuning telur: 1,1 g/mL.

5.2. SARAN

5.2.1. Untuk mengetahui perubahan kimia penambahan zat pengemulsi terhadap adonan mie, perlu dilakukan analisa MS dan NMR.

5.2.2. Penentuan kekuatan patah seharusnya dilakukan dengan metode lain yang hasilnya lebih akurat misalnya dengan alat TA.XT2i Texture Analyser.

