

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa statistik pada produk *flakes* tepung talas termodifikasi dan tepung kacang tunggak dengan penambahan natrium bikarbonat (NaHCO_3), dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada daya patah, dan daya rehidrasi *flakes* dan interaksi tidak nyata pada kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar pati, kadar amilosa, dan kadar serat kasar
2. Berdasarkan analisis terbaik pada pembuatan *flakes* dengan menggunakan tepung talas termodifikasi dan tepung kacang tunggak didasarkan oleh uji kesukaan mendapatkan proporsi (60:40) dengan penambahan natrium bikarbonat sebanyak (0,50%). Memiliki nilai kadar air 2,876%, kadar abu 2,549%, kadar protein 13,928%, kadar lemak 1,419%, kadar karbohidrat *by different* 79,687%, kadar pati 61,830%, kadar amilosa 15,659%, kadar serat kasar 1,573%, daya rehidrasi 101,611%, daya patah 3,464 N. Uji organoleptik kesukaan/ uji hedonik (warna, rasa, aroma dan kerenyahan) menunjukkan nilai rasa 5,88 (suka); warna 5,98 (suka); aroma 5,7 (suka); dan kerenyahan 6,24 (sangat suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama penyimpanan produk *flakes* tepung talas termodifikasi dan tepung kacang tunggak dengan penambahan natrium bikarbonat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *flakes* berbahan dasar tepung talas terfermentasi dengan jenis kacang-kacangan atau sereal lainya agar dapat mengembangkan produk *flakes* yang disukai banyak konsumen.