

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi nyata ($p \leq 0.05$) antara perlakuan proporsi tepung sorgum dan tepung kedelai dengan penambahan natrium bikarbonat pada kadar air, daya patah dan daya rehidrasi *flakes* dan interaksi yang tidak nyata pada kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar pati dan serat kasar. Perlakuan proporsi tepung sorgum dan tepung kedelai berbeda nyata ($p \leq 0.05$) pada kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar pati, kadar serat kasar, daya patah serta daya rehidrasi, dan perlakuan penambahan natrium bikarbonat berbeda nyata pada kadar air, daya patah dan daya rehidrasi..
2. *Flakes* dengan perlakuan terbaik adalah *flakes* dengan proporsi tepung sorgum dan tepung kedelai 70:30 dengan penambahan natrium bikarbonat 0,75% memiliki kadar air 2,726%, kadar abu 2,532%, kadar protein 13,540%, kadar lemak 7,203%, kadar pati 52,670%, serat kasar 4,011%, serat pangan 2,59%, daya rehidrasi 118,978 %, daya patah 3,101 N dengan hasil organoleptik rata-rata kesukaan pada rasa 4,6, warna 4,52, dan kerenyahan 4,88. dan jumlah kalori 124,495 kkal / 30 gr yang sedikit lebih tinggi dari produk komersial *coco crunch* 120 kkal/ 30 gr.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *flakes* dari sorgum dengan tepung umbi-umbian maupun kacang-kacangan lain agar mengembangkan produk-produk dari sorgum dan memiliki rasa yang disukai konsumen.