

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hasil analisa *flake* yang diperoleh, dapat diketahui terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap perlakuan antara tepung mangrove dan tepung beras dengan penambahan pekatan protein kacang tunggak terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar pati, kadar serat serta daya rehidrasi *flake*.
2. Perlakuan terbaik dilihat dari hasil keseluruhan produk flake diambil perlakuan dengan proporsi tepung mangrove : tepung beras (60:40) dengan penambahan pekatan protein kacang tunggak 30% diperoleh kadar air 3,05%, kadar abu 2,58%, kadar lemak 3,97%, kadar protein 7,20%, kadar serat 12,76% dan kadar pati 62,57%, hasil ini mendekati SNI *flake*.
3. Uji organoleptik (rasa, warna, tekstur dan aroma) dengan proporsi tepung mangrove dan tepung beras dengan penambahan variasi pekatan protein kacang tunggak setelah dilakukan uji friedman menunjukkan perlakuan berpengaruh terhadap produk *flake*. Hasil rata-rata uji hedonik menunjukkan nilai rasa (sangat suka) 5,89; aroma (sangat suka) 5,83; warna (sangat suka) 5,47; dan tekstur (sangat suka) 5,20.
4. Hasil analisa finansial menyatakan bahwa, diperoleh nilai *Break Event Point* (BEP) dicapai pada Rp. 83.540.043,58 sebesar 22,73% dan pada 14.184,31 unit/tahun, sedangkan nilai NPV sebesar Rp. 7.365.089 dan *Payback Period* 3,5 tahun dengan *Benefit Cost Ratio* sebesar 1,0025 dan IRR 20,566% (dengan tingkat suku bunga 20%).

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pembuatan flake dari tepung mangrove dengan proporsi yang tepat agar warna dari produk *flake* dapat menarik.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis pengemas yang digunakan untuk menyimpan *flake* agar penyimpanan dapat tahan lebih lama sehingga kerenyahannya dapat dipertahankan.