

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung pisang kepok dan tepung beras hitam serta lama pengukusan terhadap kadar air, kadar pati, daya serap air, *hardness* dan serat pangan *flakes*.
2. Kombinasi perlakuan terbaik adalah pada proporsi 50% tepung pisang kepok dengan 50% tepung beras hitam dengan lama waktu pengukusan 15 menit yang menghasilkan *flakes* dengan kriteria kadar air 4,77%, kadar pati 78,01%, daya serap 31,66%, *hardness* 414,57 N, kadar serat pangan 5,22% serta nilai kesukaan rasa 3,83, warna 4,80, aroma 4,20 dan tekstur 3,37
3. Hasil analisa *flakes* perlakuan terbaik diperoleh kadar lemak 8,35%, kadar protein 5,56%, kadar abu 2,12%, kadar kalsium 169,98mg/100 g, dan karbohidrat sebesar 79,23%.

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap kecukupan kebutuhan kalsium oleh tubuh.
2. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut terhadap umur simpan *flakes*.
3. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut terhadap pati resisten dan indeks glikemik.