

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh yang nyata pada perlakuan proporsi tepung pra-masak jiwawut dan tapioka serta proporsi tepung kacang tunggak dan tepung ikan lele terhadap kadar lemak, kadar protein, kadar pati, kadar karbohidrat, daya rehidrasi, daya patah, dan kerenyahan *flakes* yang dihasilkan. Akan tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, rasa, aroma, dan warna *flakes*.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu *flakes* dengan proporsi tepung pra-masak jiwawut dan tapioka (85 : 15) serta proporsi tepung kacang tunggak dan tepung ikan lele (85 : 15) yang memiliki kadar air 3,84%, abu 2,68%, lemak 5,76%, protein 8,38%, karbohidrat 79,34%, pati 42,17% daya rehidrasi 84,95%, daya patah 9,5 N, serta uji organoleptik meliputi rasa 3,8 (netral), aroma 3,36 (netral), warna (3,6) netral, dan kerenyahan 4,16 (suka).

#### B. Saran

Pada penelitian ini kadar air flakes cukup tinggi dan kurang sesuai dengan SNI mutu sereal. Hal ini diduga karena kurangnya proses pemanggangan atau penyimpanan yang tidak kedap udara. Berdasarkan hal tersebut diperlukan penelitian lanjutan dengan membandingkan lama proses pemanggangan dan penyimpanan yang sesuai.